Indesit Company

MANUEL DE SERVICE

Nouvelle Électronique Cuisson 2006









CONTENU DU MANUEL: REMARQUES POUR LE TECHNICIEN.

ce manuel est un support pour le technicien. il décrit les différents types d'appareils, leur principe de fonctionnement et donne des indications utiles pour l'assistance.

Dans tous les cas, il est important que le technicien consulte la fiche spécifique de servicenet contenant les données et les mises à jour des schémas électriques, des notices techniques et des pièces détachées

SOMMAIRE

1. TYPE DE PRODUIT 4-8

Légende produits Ariston 4
Légende produits Scholtes 4
Légende produits Hot Point 4
Interface U.I. pyro commandes mécaniques 5
Interface E1 commandes électroniques 6
Interface David Lewis Piézo Pirò 7-8

2. LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT 9-11

Caractéristiques du produit et innovations technologiques 9-11
Programmes de Cuisson 11

3. COMPOSANTS 12-13

4. SCHEMAS ELECTRIQUES 14-15

5. ASSISTANCE TECHNIQUE 16-26

Port d'accès clé HW 16
Interface U.I. Base - Autodiagnostic - Mode Démo 17
Interface E1 - Autodiagnostic - Mode Démo 18
Interface David Lewis - Autodiagnostic - Mode Démo 19
Problèmes et solutions 20-21
Tableau des sondes 22
Démontage U.I. Base E1 23
Démontage David Lewis 24-25

6. VUE ECLATEE DAVID LEWIS 26-27

7. ANNEXES 28-44

Valeurs sondes PTC 28
Développement multi 10--E1 7.1 VALEURS SONDES PTC: 29-32
Cycles F48 Devid Lewis 33-44

1. TYPE DE PRODUIT:

1.1. LÉGENDE PRODUITS ARISTON:

F	Z	6	1	P	.1	IX	Y
TYPE F=Fours pose libre B.I. H=Fours a encastrer B.I. P=Polyvalents D=Four double fonction M=Maxifour	**LIGNE PRODUITS** B=Style C=Class D=Diamond R=Deco T=Tradition Z=Experience Q=Experience verre G=Gaz	**FONCTIONS DE CUISSON** 1=Statique 2=Statique+tournebroche 3=Ventile 4=Ventile+tournebroche 5=Multi 5 6=Multi 5+tournebroche 7=6 Fonctions+tournebroche 8=Multi 7 9=Multi 7+tournebroche 10=Multi 10	**TYPE DE MINUTEUR** 0=Aucun 1=Minuteur 2=Minuteur+fin de cuisson 4=Horloge 5=Minuteur analogique 6=Minuteur electronique 7=MInuteur integre: Temps + Temperature 8=Numerique 9=E0	**NETTOYAGE** C=Catalytique P=Autonettoyant (Pyrolyse) B̸=Manuel	**CLASSE ÉNERGÉTIQUE** 1=Classe A 2=Classe B 3=Classe C	**COULEUR** AN=Anthracite IX=Inox MI=Miroir Inox MA=Miroir Anthracite WH=Blanc BK=Noir ICE=Gris GR=Graphite	**ELECTRONIQUE** Y= Électronique 2005

Les fours énumérés ci-après n'ont subi aucune modification (ni esthétique, ni de la référence commerciale); ils embarquent la nouvelle carte électronique; leur numéro de modèle est caractérisé par un Y final

Ancienne référence	Nouvelle référence	Références inchangées
FZ 62 P.1 IX	FZ 62 P.1 IX / Y	34011
FZ 61 P.1 IX	FZ 61 P.1 IX / Y	31572
H60 V P.1 IX	H60V P.1 IX / Y	33090

1.2. LÉGENDE PRODUITS SCHOLTES:

F	L	4	6	.1	IX
TYPE F= FOURS	**LIGNE PRODUITS** X=AXIOM M= PRISM G=GALBE L=LEWIS	**TYPE D'ELECTRONIQUE** 3 = 9 Fonctions Cuisson (Création) 4= 9 Fonctions Cuisson (Création) & 9 automatiques (Success) 6= 12 Fonctions cuisson (Création) & 11 Automatiques (Success)	**TYPE DE NETTOYAGE** 4=Manuel 5=Catalytique 6=Autonettoyant (Pyrolyse)	**CLASSE ENERGETIQUE** .1= Classe A .2= Classe B 3= Classe C	**COULEUR** AN=ANTHRACITE IX=INOX MI=MIROIR INOX MA=MIROIR ANTHRACITE WH=BLANC GI=GRIS ICEBERG (GRIS) VA=VERT AMAZONE (VERT) BA=BLEU ATOLL (BLEU) MT= MIROIR BK= NOIR

1.3. LÉGENDE PRODUITS HOT POINT:

S	E	100	P
TYPE S= FOUR UNE SEULE FONCTION D= FOUR DOUBLE FONCTION E= EXPÉRIENCE	**LIGNE PRODUITS** C=CLASS D=DIAMONE Y=STYLE	**INTERFACE UTILISATEUR** 100=CONTRÔLE "TOUCH"	**TYPE DE NETTOYAGE** P=PYROLYSE B̸=MANUEL

S	E	8	7	P
TYPE S= FOUR UNE SEULE FONCTION D= FOUR DOUBLE FONCTION	**LIGNE PRODUITS** C=CLASS D=DIAMONE E= EXPÉRIENCE Y=STYLE	**FONCTIONS DE CUISSON** 8=MULTI 8 6=MULTI 6 5=MULTI 5 3= VENTILÉ 2=GAZ	**INTERFACE UTILISATEUR** 8=AFFICHEUR SMART 7=DAC 6=MINUTEUR NUMÉRIQUE 5=MINUTEUR ANALOGIQUE 2=MINUTEUR FIN DE CUISSON 1=MINUTEUR	**TYPE DE NETTOYAGE** P=PYROLYSE B̸=MANUEL

1.3 TYPE D'APPAREIL U.I. BASE PIRO:

Ce modèle est équipé d'une carte mère embarquant une nouvelle électronique, le minuteur mécanique/électromécanique et deux potentiomètres.

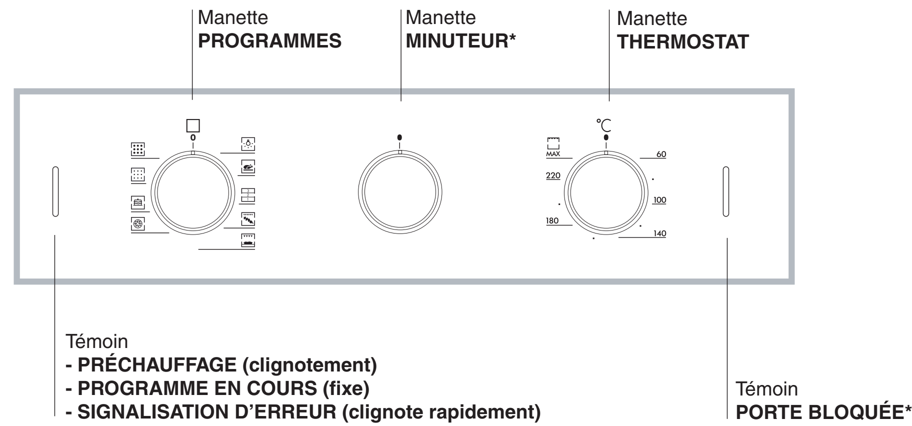
La led à gauche indique un cycle de cuisson actif, celle de droite si la porte est bloquée.

Toutes deux servent aussi à signaler les éventuels problèmes : elles émettent simultanément une série de clignotements interrompus par une pause (semblables à LB - lave-linge et LVS – lave-vaisselle).

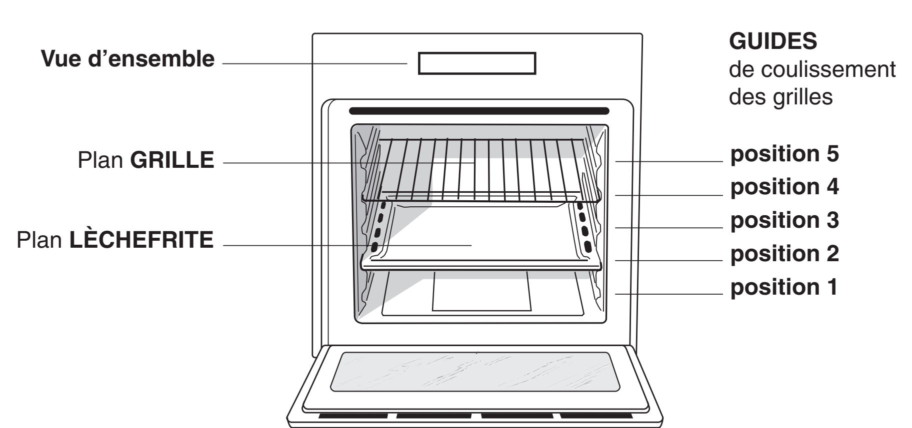




Vue d'ensemble



Vue d'ensemble



PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 41,5
Volume	l 58
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50/60Hz puissance maxi. Absorbée 2800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie.
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE

1.3. TYPE DE PRODUIT E1:

Tous les réglages sont effectués en appuyant sur les icônes PIÉZO.

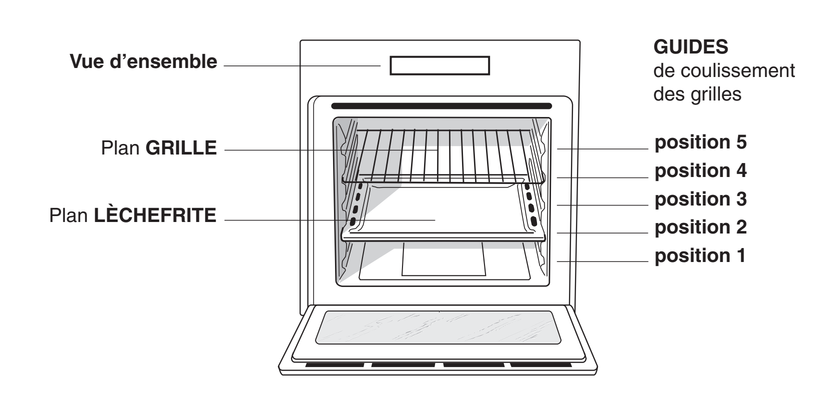
La sélection des fonctions est supportée par la technologie “PIÉZO”; une légère pression sur l'icône correspondant à la fonction désirée engendre une différence de potentiel qui est élaborée par la carte MÈRE.







Vue d'ensemble



PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 40
Volume	lt. 56
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 41,5
Volume	lt. 58
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50/60 Hzpuissance maxi. Absorbée2800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquettedes fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration-Classe convection Forcée –fonction four: Gratin.
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautairessuivantes: - 73/23/CEE du 19/02/73 (BasseTension) et modifications successives-89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 etmodifications successives- 2002/96/CE

1.3 TYPE DE FOUR DAVID LEWIS 48 CM. PIEZO PIRO:

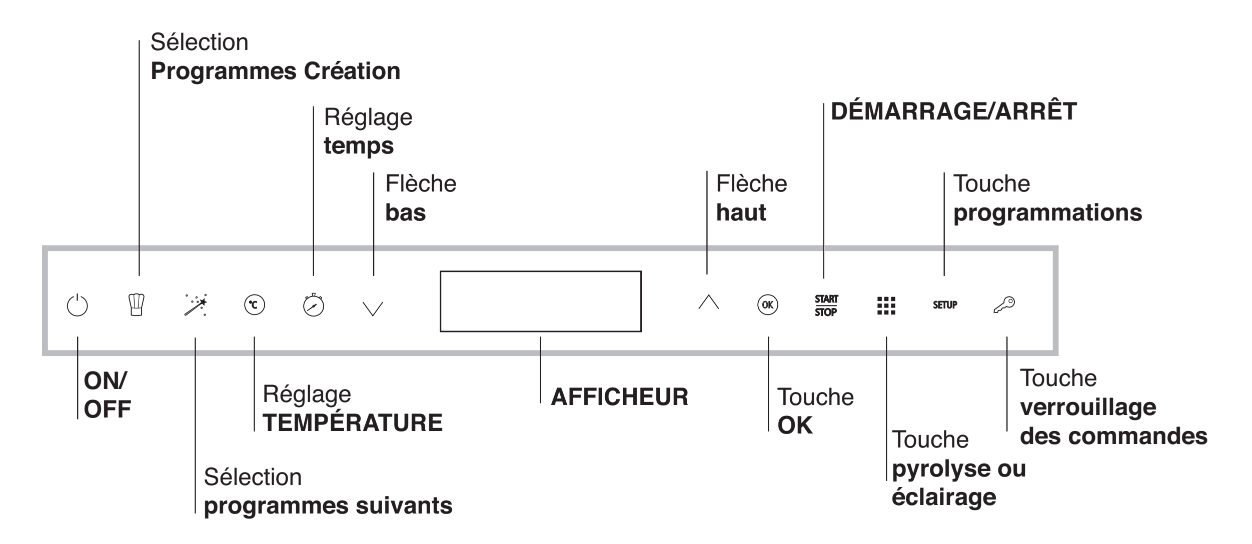
La technologie de sélection des fonctions adoptée est la technologie “PIÉZO”. La carte est dans tous les cas de type PIRO’ car la fonction de sécurité “verrouillage porte” est toujours présente.

La fonction pyrolyse s’active à partir de l’icône relative. Sur les machines où cette fonction n’est pas présente (produits non pyrolytiques) l’utilisateur trouvera la touche pour allumer/éteindre l’éclairage interne du four.

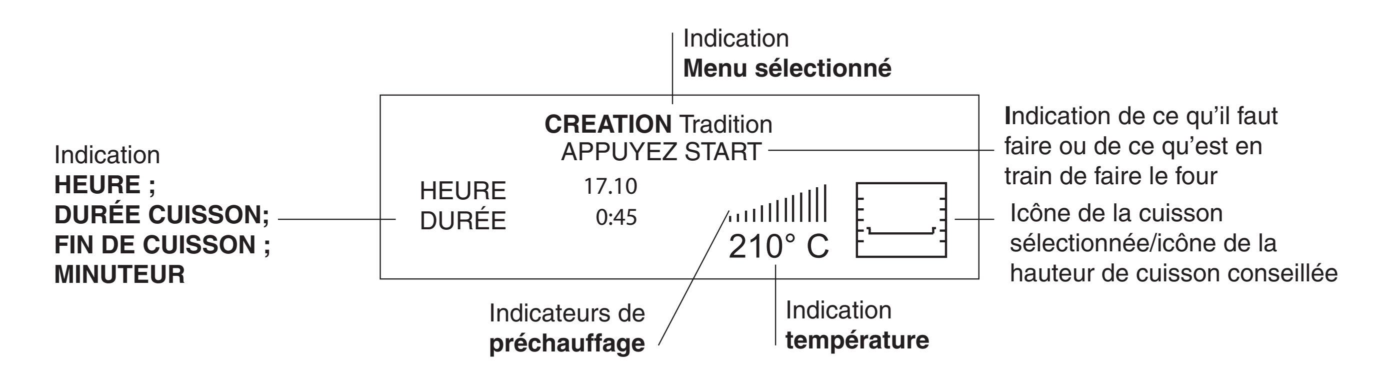




Vue d’ensemble type Drop Down

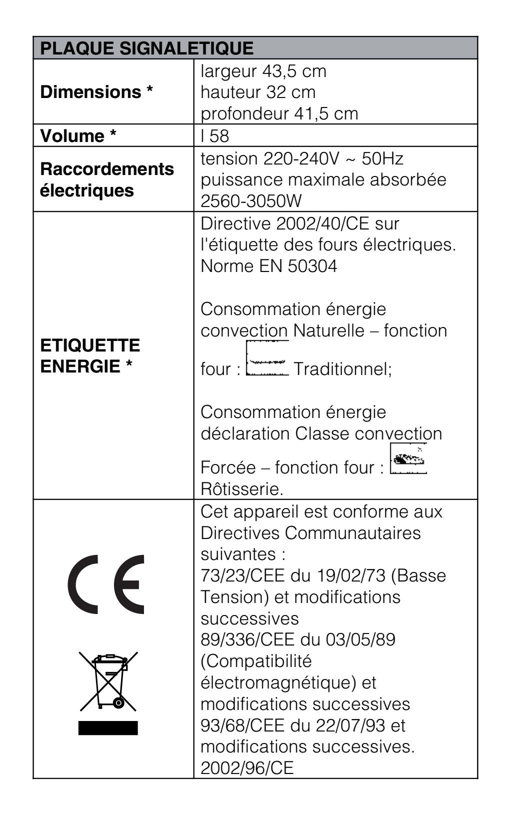


Exemple visualisation en phase de cuisson:



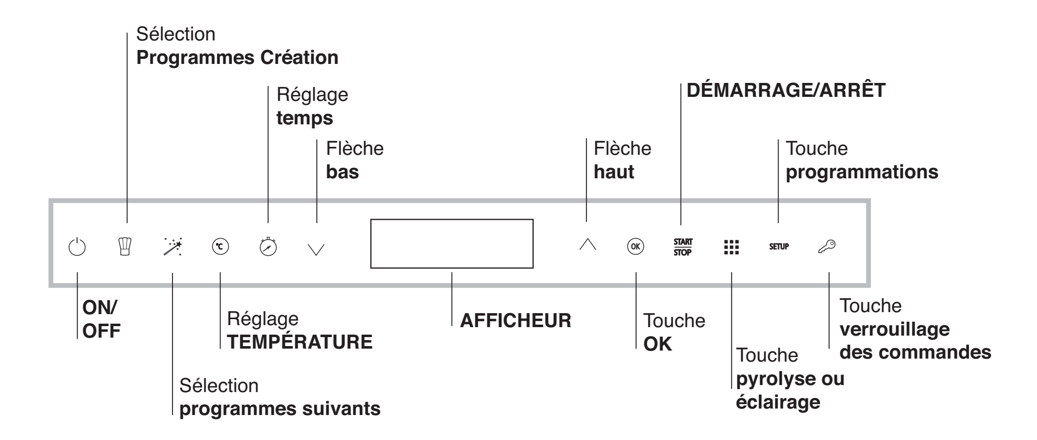
Vue d'ensemble LATERAL DOOR



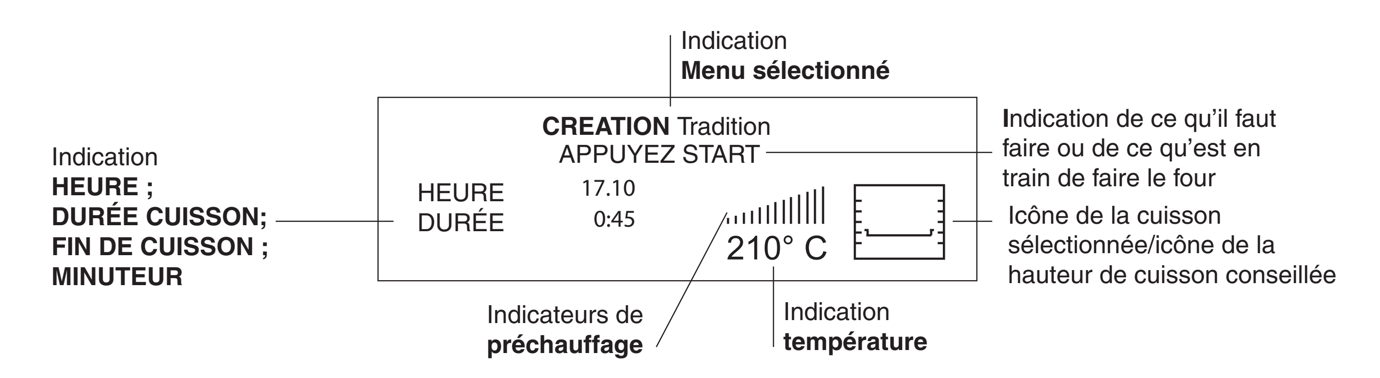


PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions *	largeur 43,5 cm hauteur 32 cm profondeur 41,5 cm
Volume *	l 58
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50Hz puissance maximale absorbée 2560-3050W
ETIQUETTE ENERGIE *	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

Vue d'ensemble Drop Down



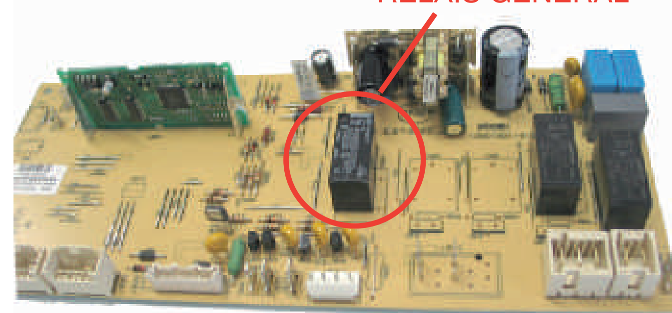
Afficheur



2. LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT:

2.1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ET INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES:

CARTE MÈRE:



Accompagné comme pour le froid-lavage lave-vaisselle, de module de puissance et microprocesseur, et est commun à toutes les plates-formes; la carte est définie pour le produit Hot 2005.

- UI-Base Pirò/ E0 Pirò/E1 Pirò/ D.L. Pirò/ D.L. non Pirò (sc. cod. 16200120501)
- UI-Base non Pirò/ E0 non Pirò/E1 non Pirò/ (sc. cod. 16200136100)
- Four double fonction UK
- La carte PIRO' est en outre accompagnée par un relais général pour respecter la norme. Coupure de la chauffe à l'ouverture de la porte.

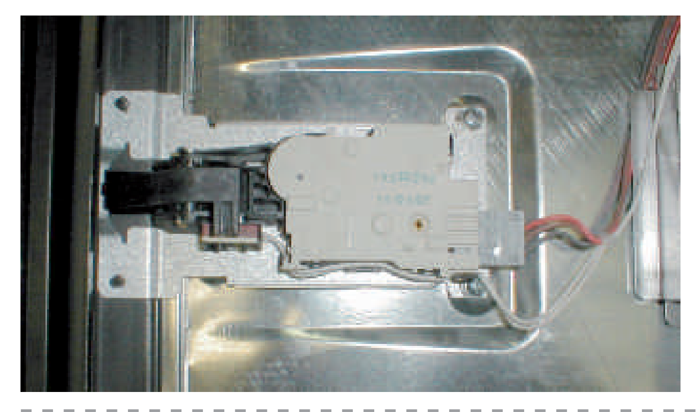
La carte non PIRO' et le four double fonction n'ont pas de relais de sécurité car la fonction pyrolyse est absente.

Le relais général coupe l'alimentation des résistances en présence de température à risque:

1. Température trop haute Main Board F04 85°C
2. Température trop haute Visual Board (uniquement pour E1) F05 80°C
3. Température trop haute pendant le cycle de cuisson F06 subc 01 360°C
4. Température trop haute pendant le cycle de pyrolyse F06 subc 02 550°C

Toutes les cartes mères sont équipées d'une entrée clé matérielle pour activer la connexion avec l'ordi-poche/ordinateur

VERROUILLAGE DE LA PORTE A IMPULSIONS ET MICROINTERRUPTEUR PORTE FERMEE



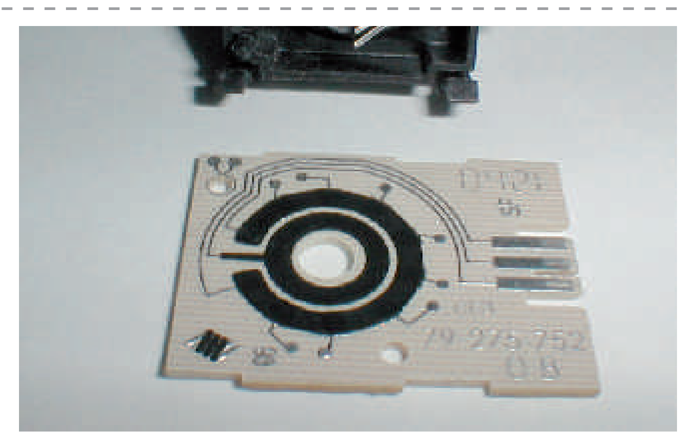
Le mécanisme de verrouillage de porte se trouve sur tous les fours PIRO' et certains non PIRO' (ex. tous les modèles D. L. non PIRO').

Son utilisation, outre le verrouillage de la porte en fonction PYROLYSE, sert aussi à communiquer à l'électronique si la porte est fermée ou ouverte. Dans le cas de porte ouverte, pour quelque fonction que ce soit, l'alimentation des résistances et du ventilateur interne est interrompue

POTENTIOMETRES

Les deux potentiomètres ont trois sorties en commun et deux points de communication DTE/GCHE. La mesure s'effectue en contrôlant l'intégrité ohmique des pistes. Le contrôle s'effectue en se positionnant sur différents PROGRAMMES/TEMPÉRATURE et en notant les valeurs ohmiques différentes entre commun et DTE/GCHE

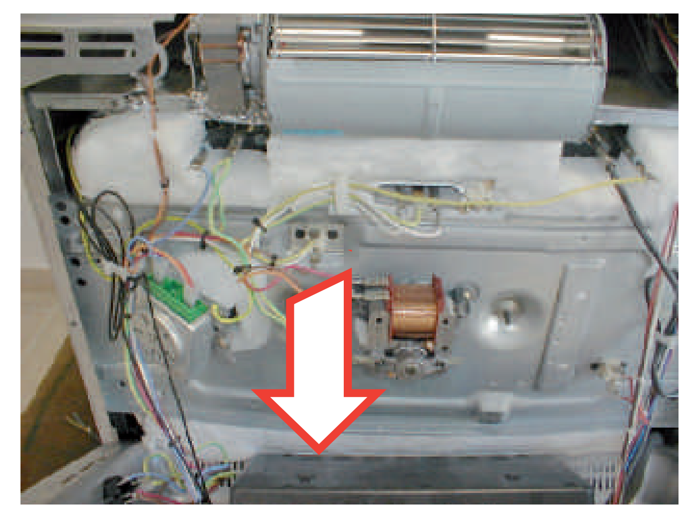
- sont utilisés comme sélecteurs de fonctions sur UI-Base, E0, double four (version à sélecteur)
- sont utilisés pour programmer des températures sur UI-base et four double fonction pour enceinte de cuisson top (version à réglage continu)



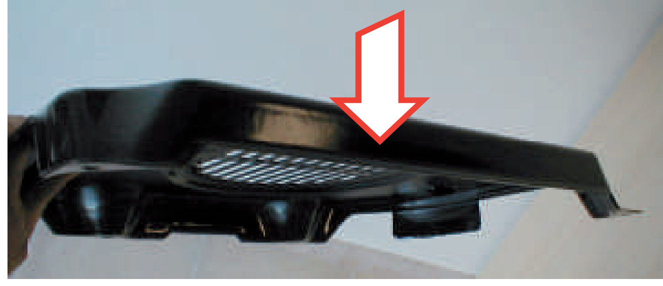
POTENTIOMÈTRES

RESISTANCES ET OPTIMISATION DISTRIBUTION DE LA CHALEUR A L'INTERIEUR DU FOUR

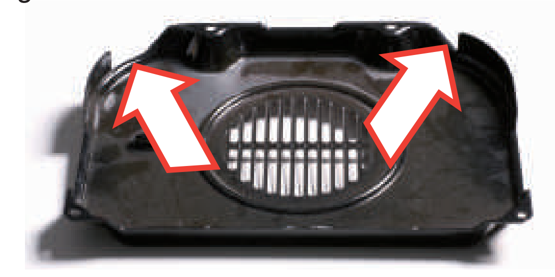
La résistance "sole" a été éliminée".



La répartition optimale de la chaleur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est garantie dans tous les cas par la nouvelle conformation de la protection du ventilateur interne.



La partie inférieure est libre afin de faciliter le passage de l'air surchauffé



Les profils de la partie supérieure ont été étudiés pour empêcher le passage de l'air surchauffé et faciliter l'entrée de l'air par la partie inférieure

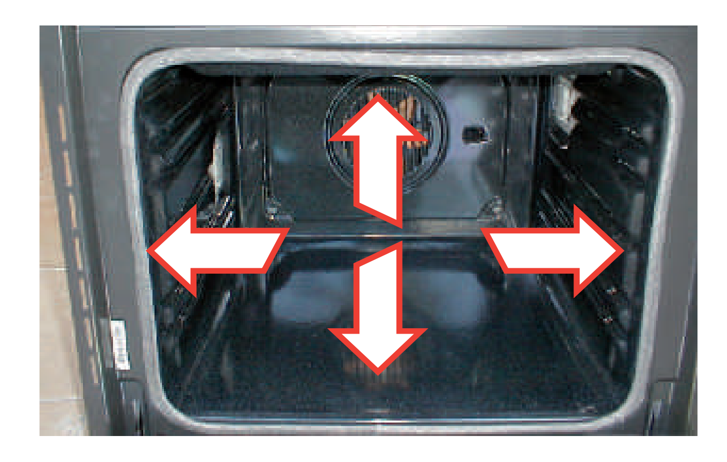
NOUVELLE PORTE FULL

Dédiée uniquement aux modèles D.L. Scholtes de type FULL GLASS, contient les commandes four sur la poignée.



JOINT PORTE SUR D.L. 48 ET SUR TOUS LES FULL GLASS

Il est monté dans l'enceinte de cuisson et non plus sur la porte du four.



2.2. PROGRAMMES DE CUISSON:

GESTION DES PROGRAMMES DE CUISSON

La nouvelle carte électronique permet de gérer les programmes manuels (CRÉATION). La description ci-après de tous les cycles montre que:

- Le programme de préchauffage s'interrompt quand la température atteinte est inférieure de 10°C à celle programmée
- La durée de la cuisson est infinie. L'utilisateur peut dans tous les cas programmer une durée de cuisson jusqu'à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques sont définis comme des programmes SUCCESS.
Conçus et optimisés pour obtenir un bon résultat de cuisson selon l'aliment pour lequel ils ont été créés.

Le programme SUCCESS incorpore un délai prédéfini durant lequel les opérations suivantes sont activées:

- Préchauffage
- Cuisson
- Eventuel temps de récupération.

Le préchauffage peut être très court si le four est encore chaud par suite d'une cuisson précédente. En tous cas, la durée du cycle de cuisson sera égale à celle du temps programmé. Si la température à l'intérieur du four est supérieure à celle voulue par le nouveau programme de Cuisson, le cycle de préchauffage est contourné.

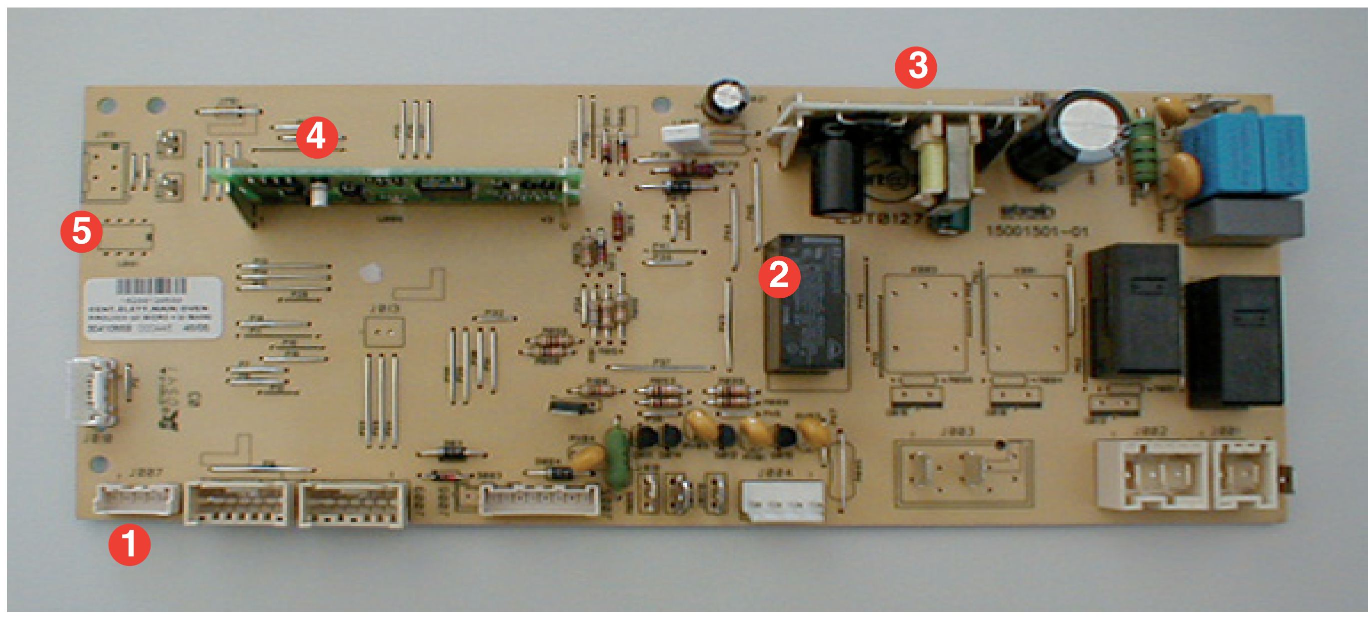
GÂTEAUX Automatique 2R Pyro					
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	120 Non modif.		Sole Gril Circ.	MV	GV
Cuisson	190 Non modif.	35' * 30'	Sole Gril Circ.	MV	GV
Récupération	50 Non modif.	10' ** 15'	Sole Gril Circ.	MV	OFF

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* Lors du démarrage de la fonction : Si la Temp.four < 120°C -->, Durée de la cuisson 35'
Si la Temp.four > 120°C -->, Durée 30'

** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température et de la durée de cuisson.
La durée totale du cycle sera toujours de 45', y compris le préchauffage

3.COMPOSANTS:

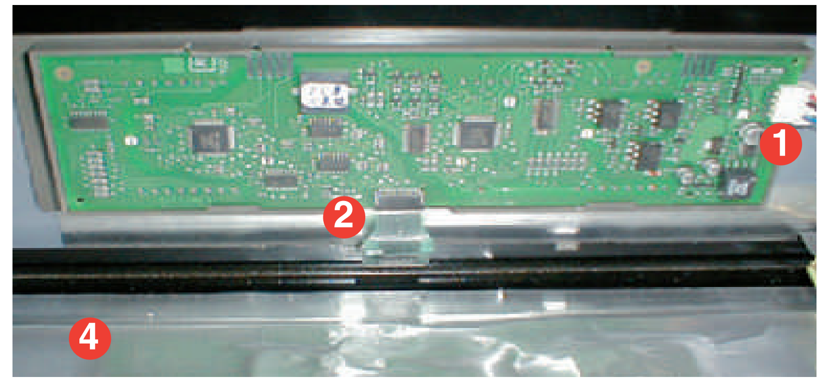


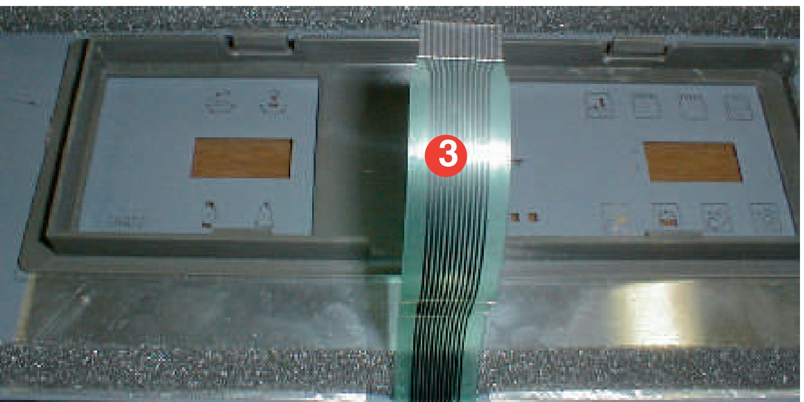
CARTE MÈRE

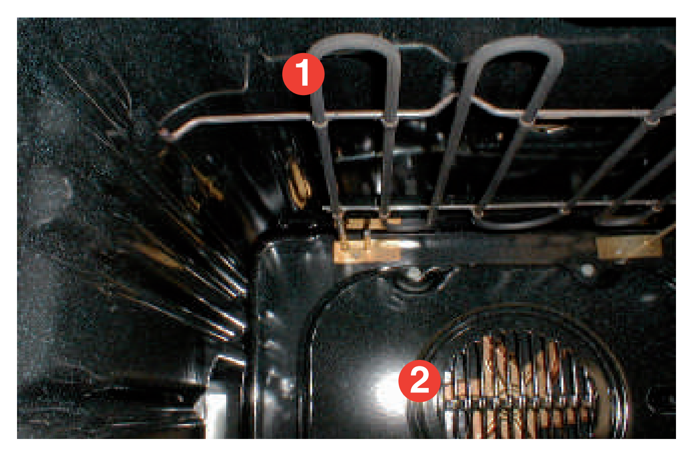
1 Port de liaison clé HW
2 Relais de sécurité (uniquement PIRO')
3 Module de puissance
4 Module microprocesseur
5 Logement du socle eeprom SAT

CARTE AFFICHEUR E1

1 Communication avec carte mère
2 Support commandes PIÉZO
3 Câble de communication entre les commandes PIÉZO et la carte mère
4 Protection contre la vapeur





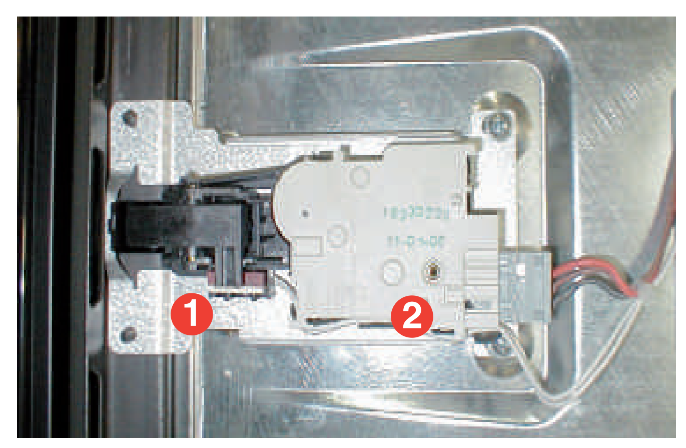


RÉSISTANCES

La résistance "SOLE" ayant été éliminée, les composants suivants ont été installés:

1 Résistance "CIEL" (Gril)

2 Résistance circulaire



VERROUILLAGE DE LA PORTE ET CAPTEUR PORTE FERMÉE

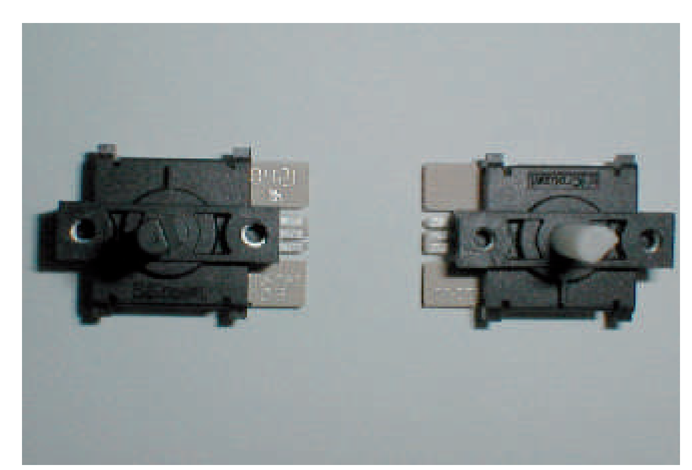
1 Interrupteur porte fermée/ouverte
2 Dispositif à impulsions de verrouillage de porte

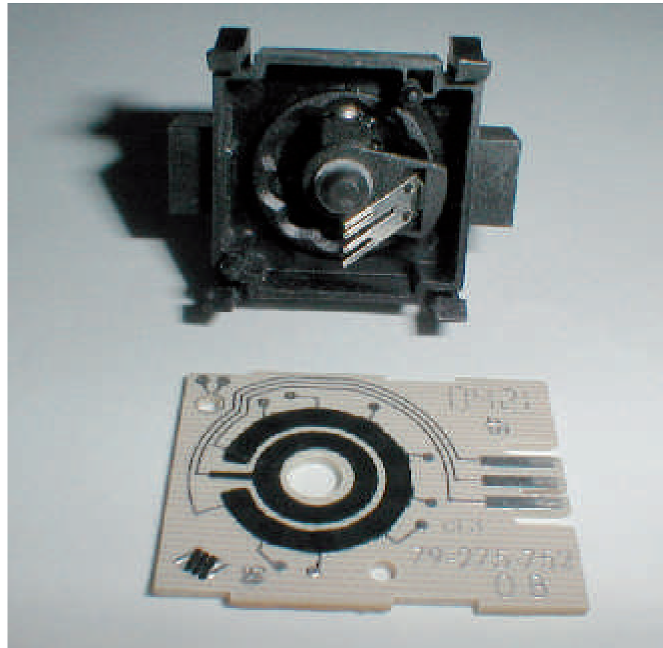


JOINT PORTE



PORTE FULL GLASS D.L.

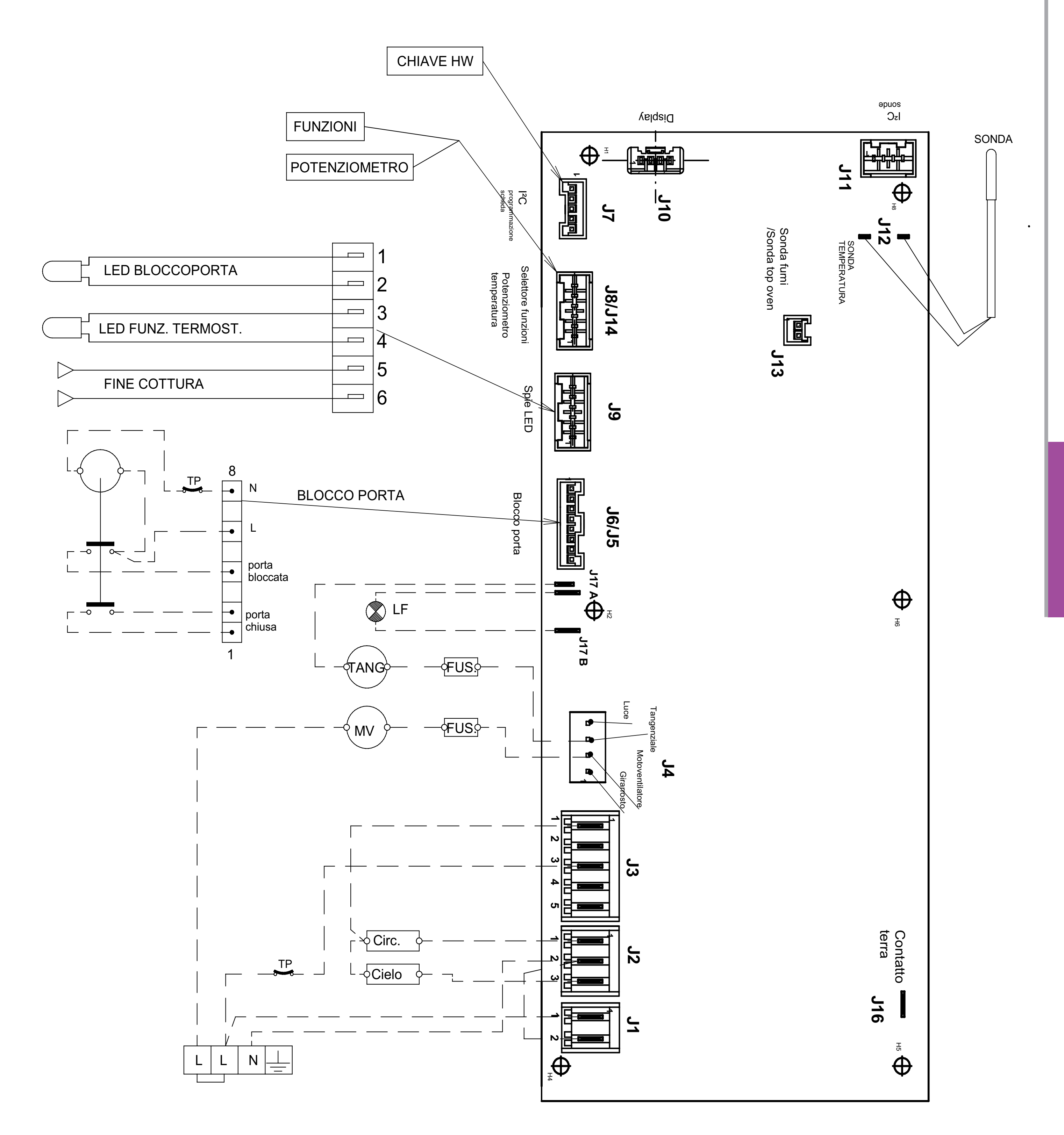




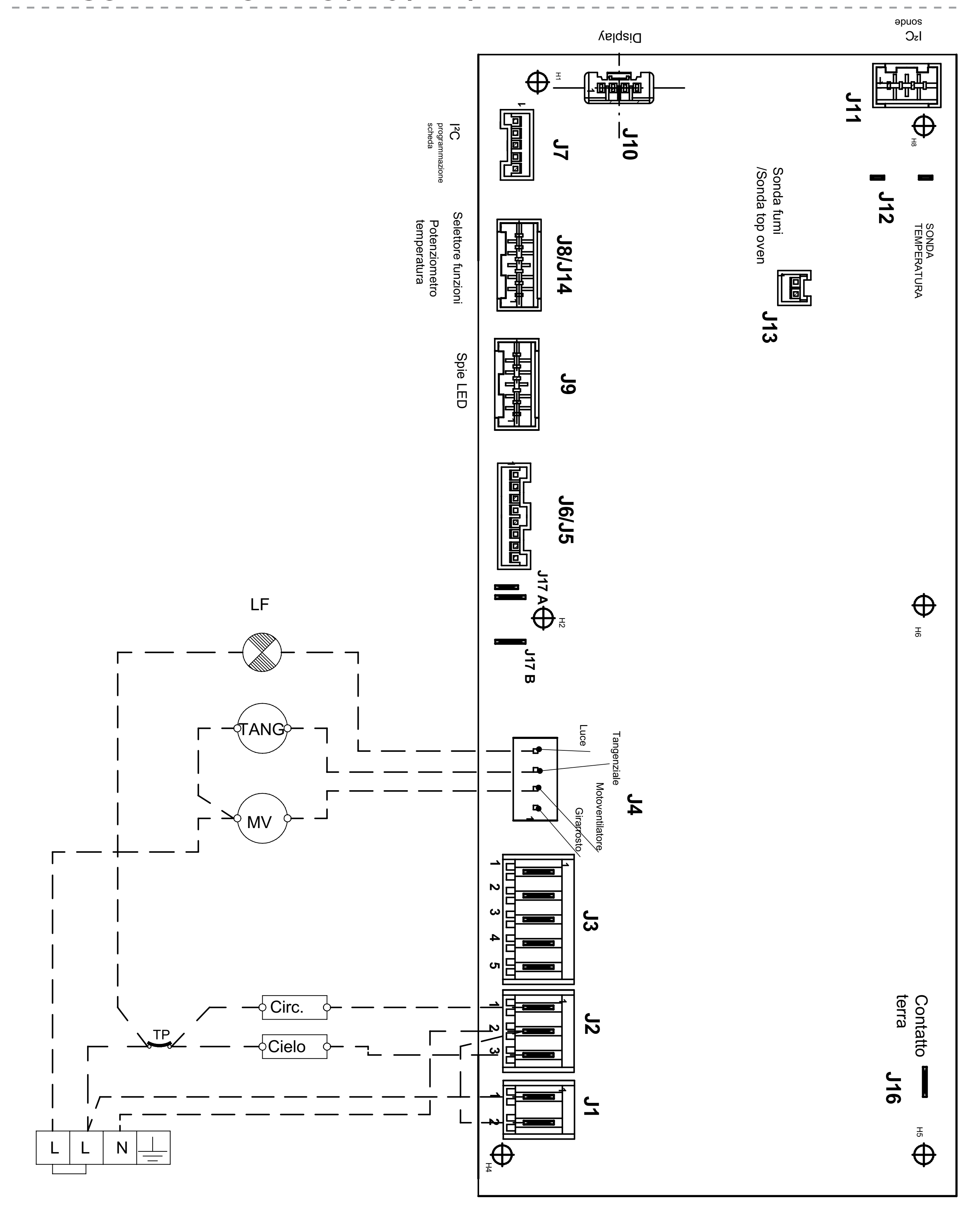
POTENTIOMÈTRES

4. SCHEMAS ELECTRIQUES:

4.1. SCHÉMA PIRÒ / UI BASE / E0 / E1 / DL



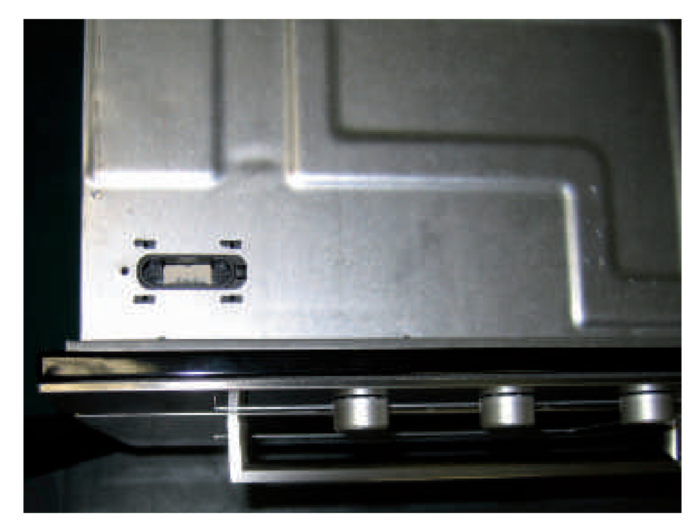
4.2. SCHÉMA NO PIRÒ / E0 / E1 /



5. ASSISTANCE TECHNIQUE :

5.1. PORT D'ACCES CLE HW:

Le programme d'analyse "cooking doctor" fera l'objet d'une formation ciblée





FOURS DE 60 CM, ÉLECTRONIQUE

- U.I. Support
- E0
- E1

FOURS DE 48 CM

- David Lewis

5.2. INTERFACE UI BASE :

5.2.1 Affichage des pannes

ILa panne est affichée à l'aide d'un clignotement rapide des voyants Led1 et Led2 en même temps (Ton = 300 ms , Toff = 300 ms). Le nombre de clignotements indique le numéro de la panne ; les séries de clignotements sont séparées par une pause de 1,2 s.



5.2. 2. AUTODIAGNOSTIC

La séquence d'entrée du cycle d'autodiagnostic est la suivante:

Action 0 Le Pot1 et le Pot2 se trouvent tous deux sur la position MAX. L'interrupteur début/fin de Cuisson (I/F Cuisson) se trouve sur la position 20-30 min.

Action 1 Tourner l'I/F Cuisson de: 20/30 min. ▶ Off (point) ▶ ON (main)

Action 2 Tourner le Pot2 de : Max 0 ▶ Max ▶ 0 ▶ Max

Action 3 Tourner le Pot1 de: Max ▶ 0 en passant par toutes les positions intermédiaires ("pause" sur les positions intermédiaires de 1 sec environ)

La séquence est interrompue automatiquement si une quelconque des transitions dure plus de 10 s ou si l'opérateur effectue une transition différente de celles qui viennent d'être décrites.

Si l'I/F Cuisson n'est pas présent, sauter l'action 1

Lors du démarrage de l'autodiagnostic, l'appareil affiche la dernière panne (LastFault) 3 fois consécutives (3 séquences de clignotements), ensuite de quoi le LastFault est effacé.

Le cycle d'autodiagnostic est ainsi formé:

		Verrouillage de la porte	Ventilateur tangentiel	Rés circ	Grill	Ventilateur de four	Éclairage	Tournebroche
Action 1	8 sec	X (uniquement pirò)	X (vitesse maxi)					
Action 2	8 sec		X (vitesse maxi)					
Action 3	15 sec			X		X (vitesse maxi)	X	X
Action 4	15 sec				X	X (vitesse maxi)	X	X

5.2. 3. DÉMO

Le mode Démo n'est pas présent sur les fours UI Base.

5.2. INTERFACE E1:



5.2.1 Affichage des Pannes

La panne est affichée à l’aide des chiffres de gauche: “FXX” clignotant (XX=numéro de la panne).

5.2. 2. Autodiagnostic

Durant le cycle d’autodiagnostic, le chiffre de droite affiche “Sat”.

La **sequenza d’ingresso** del ciclo di autotest è la seguente:
La **séquence de début** du cycle d’autodiagnostic est la suivante:
+_temps -_temps Horloge FastClean/Lampe RecettesAuto Température+ Température- RecettesManuelles On/Off +_temps Start/Stop -_temps
La séquence est interrompue automatiquement si une quelconque des transitions dure plus de 2 s.
Lors du démarrage de l’autodiagnostic, l’appareil affiche la dernière panne (LastFault) 6 fois consécutives (6 séquences de clignotements).

Le cycle d’autodiagnostic est ainsi formé:

		Verrouillage de la porte	Ventilateur tangentiel	Rés circ	Grill	Ventilateur de four	Éclairage	Tournebroche
Action 1	8 sec	X (uniquement pirò)	X (vitesse maxi)					
Action 2	8 sec		X (vitesse maxi)					
Action 3	15 sec			X		X (vitesse maxi)	X	X
Action 4	15 sec				X	X (vitesse maxi)	X	X

5.2. 3. Démo

Actuellement, le mode Démo n’est pas présent sur les fours E1, mais il sera bientôt mis en application:
La séquence commence dans la situation ON
Activation: On/Off ▶ Start ▶ +_temps
Désactivation: On/Off ▶ -_temps
N.B.: Le temps qui passe entre appuyer une touche et la suivante pour l’activation ne peut pas dépasser 1 seconde.
Le temps entre 2 pressions de touches pour la désactivation ne peut pas dépasser 5 secondes.

5.3. INTERFACE DL:

AUTODIAGNOSTIC

Design Drop Down





5.3.1 Affichage des pannes

La panne est visualisée dans la partie basse de l'afficheur: "FXX" clignote sur l'afficheur: clignote (XX=numéro de la panne).

5.3. 2. Autodiagnostic

Durant le cycle Autodiagnostic, l'afficheur indique "Autodiagnostic".

La séquence d'entrée du cycle d'autodiagnostic est la suivante:

Appuyez sur toutes les touches en commençant par Start vers la droite, puis reprendre par On/Off dans le même sens jusqu'à OK:

Start Pyrolyse/Lampe SetUp ChildLock On/Off Création Succes Température Minuteur FlècheBas FlècheHaut Ok

La séquence est interrompue automatiquement si une quelconque des transitions dure plus de 5 s ou si l'opérateur effectue une transition différente de celles qui viennent d'être décrites.

Le cycle d'autodiagnostic est ainsi formé:

		Verrouillage de la porte	Ventilateur tangentiel	Rés circ	Grill	Ventilateur de four	Éclairage	Tournebroche
Action 1	8 sec	X (uniquement pirò)	X (vitesse maxi)					
Action 2	8 sec		X (vitesse maxi)					
Action 3	15 sec			X		X (vitesse maxi)	X	X
Action 4	15 sec				X	X (vitesse maxi)	X	X

5.3. 3. Démo

La séquence commence dans la situation ON
Activation: On/Off ▶ Flèche_haut ▶ ok
Désactivation: On/Off ▶ Flèche_haut
N.B.: Le temps qui passe entre appuyer une touche et la suivante pour l'activation ne peut pas dépasser 1 seconde.
Le temps entre 2 pressions de touches pour la désactivation ne peut pas dépasser 2 secondes.

ASSISTANCE

5.4. TABLEAU DES PANNES:

La carte électronique contrôle périodiquement la présence de situations anormales concernant:
- Les charges
- Les valeurs des entrées
- La communication correcte entre les cartes

Si une situation anormale persiste pendant un délai fixé, l'application passe dans un état de panne qui bloque une grande partie des fonctions dont le cycle de Cuisson. Durant l'état de panne, les procédures de sécurité (pilotage du ventilateur tangentiel) et de signalisation (pilotage du ventilateur et affichage des pannes sur l'interface utilisateur) sont activées. Si la cause de la panne ne se représente pas pendant un délai donné, l'appareil est remis à zéro automatiquement ; dans ce cas, la panne est mémorisée et l'appareil est de nouveau à disposition du client.. Un cas particulier est représenté par les pannes qui ne bloquent que des fonctions données ; dans ce cas, elles peuvent être remises à zéro automatiquement. Exemple.:
- Panne du verrouillage de la porte qui est remis à zéro lors du lancement d'un cycle qui n'est pas la pyrolyse.

La surveillance des anomalies permet également d'identifier des avertissements qui ne comportent pas le passage à l'état de panne: les avertissements ne sont pas affichés, mais ils peuvent être surveillés au cours de l'assistance à l'aide d'un ordipoche/ordinateur.
L'identificateur de la panne est formé de 2 parties:
- Le CODE utilisé pour l'affichage sur l'interface utilisateur
- Le SOUS-CODE, utilisé pour des informations de détail et accessible uniquement à l'aide d'un ordipoche/ordinateur.

Les pannes peuvent être regroupées selon leur type:

5.4.1 PANNES concernant la carte MÈRE:

PANNE	CODE	SOUS-CODE	DÉTAIL	ANALYSES
Sonde carte mère	F01	01 02 03 04	CC (court-circuit) CA (circuit ouvert) Irrégulier Instable	
Fichier de configuration	F01	11 12	Main Afficheur	Reprogrammez l'eeprom
Circuit résistance: Triac en court-circuit ou relais collé	F01	41 42 43 44 45 46 47	Rés. sole Main cavity Rés. circulaire Main cavity Rés. Gril Main cavity Rés. vapeur Main cavity Rés. sole Top cavity Rés. gril 1 Top cavity Rés. gril 2 Top cavity	
Circuit résistance: Triac ouvert ou relais qui ne ferme pas	F01	51 52 53 54 55 56 57	Rés. sole Main cavity Rés. circulaire Main cavity Rés. Gril Main cavity Rés. vapeur Main cavity Rés. sole Top cavity Rés. gril 1 Top cavity Rés. gril 2 Top cavity	

5.4.1 PANNES concernant la carte AFFICHEUR:

PANNE	CODE	SOUS-CODE	DÉTAIL	ANALYSES
Sonde carte Afficheur	F02	11 12 13 14	CC CA Irrégulier Instable	
Communication uP1-uP2	F02	31		
Touches de navigation sur l'afficheur	F02	41		Remplacez la touche défectueuse sur l'interface DL

5.4.2 PANNES concernant les composants de l'appareil:

PANNE	CODE	SOUS-CODE	DÉTAIL	ANALYSES
Sonde four central	F03	01 02 03 04 05	CC CA Irrégulier Instable Gradient de température	Remplacez la sonde PTC si les valeurs sont proches de 0 et dépassent 2 K
Température trop élevée sur carte mère	F04	01	85°C	Contrôlez le fonctionnement du ventilateur tangentiel Vérification de l'aération de l'encastrement
Température trop élevée sur la carte afficheur	F05	01	80°C	Contrôlez le fonctionnement du ventilateur tangentiel Vérification de l'aération de l'encastrement
Température trop élevée durant le cycle de Cuisson	F06	01 02	Cuisson 360°C Pyrolyse 550°C	Positionnement de PTC Mesure de la résistance (ohm) de PTC Carte
Verrouillage de la porte	F07	01 02 03	Pas de ver.-au-dessus de 325°C Pas de déver.-en dessous de 150°C Rétroaction défectueuse	Vérification du fonctionnement du système de verrouillage de la porte (AUTODIAGNOSTIC) Vérification de la résistance (ohm) de PTC (Contrôle de son état) Carte
Sélecteur fonctions main cavity (enceinte de cuisson centrale)	F09	01 02 03	CC CA	Vérification de l'état du câble de connexion Potentiomètre (Contrôle de son état) Carte
Sélecteur de température main cavity	F10	01 02 03	CC CA	Vérification de l'état du câble de connexion Potentiomètre Carte
Communication (après 30" x 5 fois)	F12	01	Main	Vérification de l'efficacité des contacts du câble de connexion
Résistance circulaire	F14	01	Débranchée/interrompue	Vérification de la continuité du câblage et de la résistance
Résistance du gril	F15	01	Débranchée/interrompue	Vérification de la continuité du câblage et de la résistance

NOTA POUR UI BASE: ABSENCE DE LA PANNE POTENTIOMÈTRES SUR UI BASE, ni pour le sélecteur de programmes ni pour le sélecteur de température

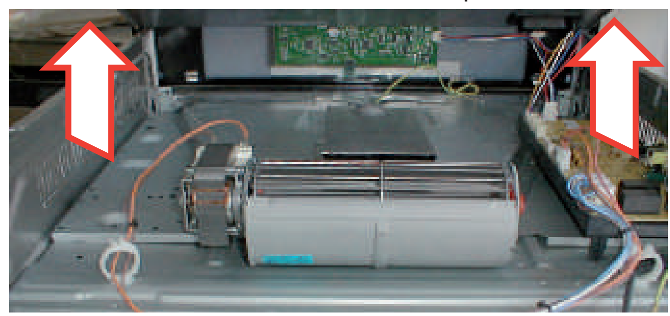
VOIS NOTA

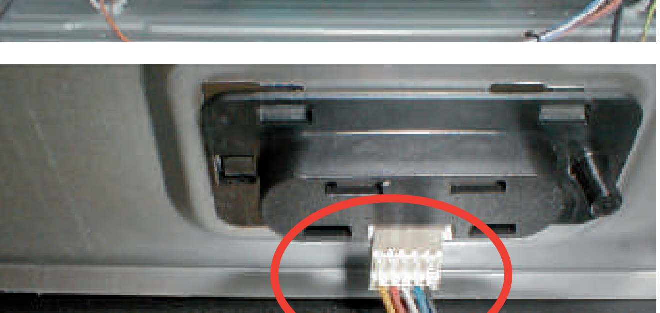
ASSISTANCE

5.5. DEMONTAGE U.I.BASE/E1:

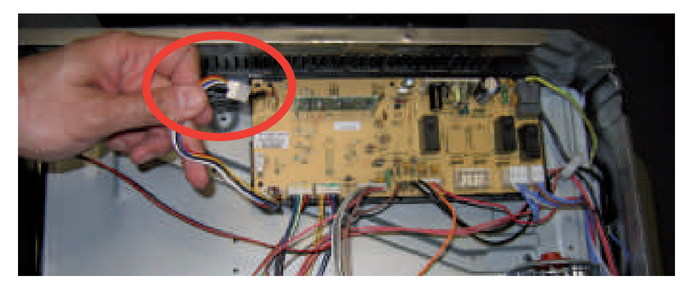
CARTE MÈRE U.I.BASE/E1:

1. Désactiver l'alimentation électrique

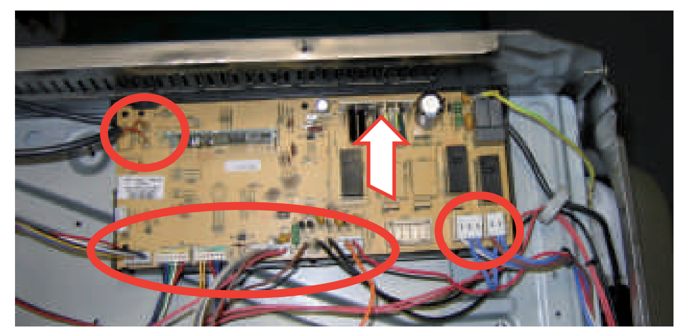




2. Déposer le ciel du four en veillant à déconnecter le câble Hk



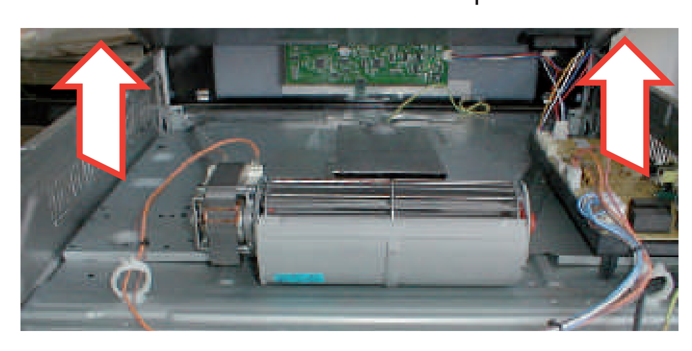
3. Positionner le connecteur HK de façon à éviter la possibilité d'un court-circuit.

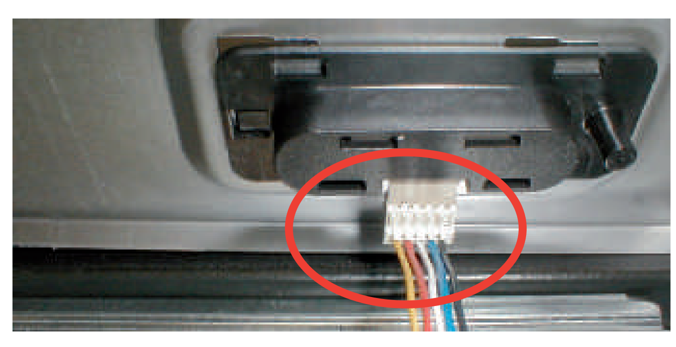


4. Débranchez les connecteurs de carte pour pouvoir l'enlever.

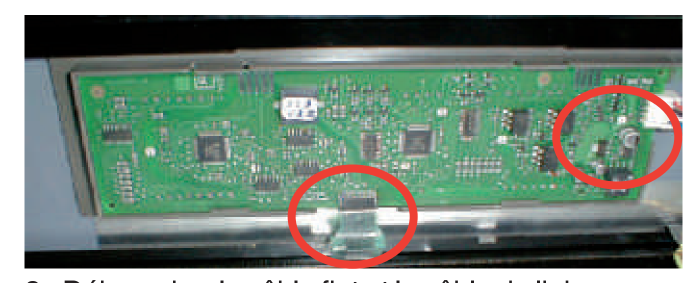
CARTE AFFICHEUR U.I.BASE/E1:

1. Désactiver l'alimentation électrique

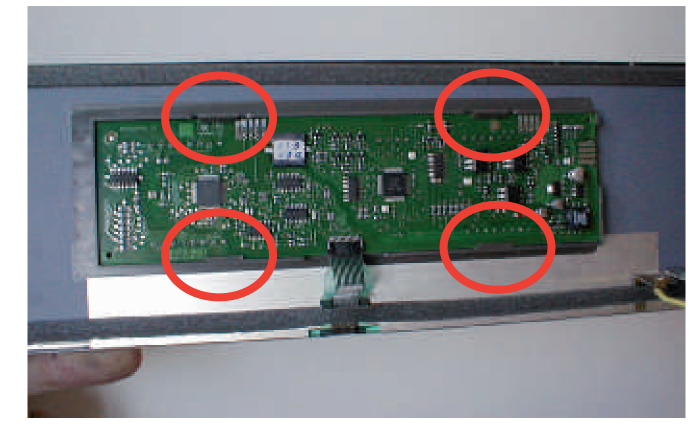




2. Déposer le ciel du four en veillant à déconnecter le câble Hk



3. Débrancher le câble flat et le câble de liaison avec la carte mère

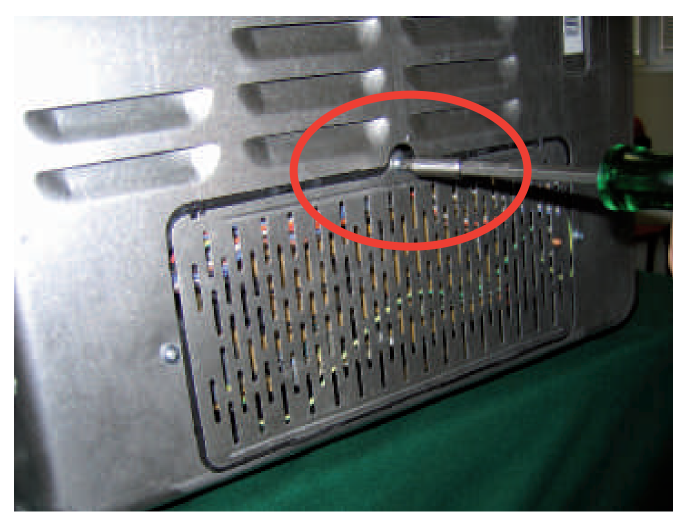


4. Décrocher les crochets de fixation de la carte afficheur et remplacer la carte.

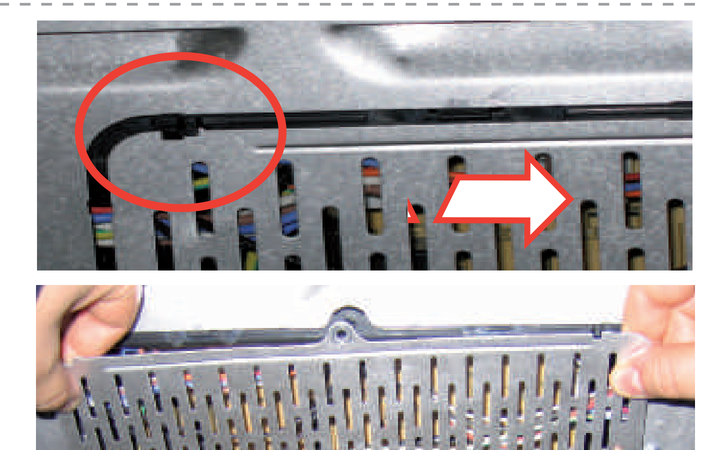
5.5.1. DEMONTAGE DAVID LEWIS:

CARTE MÈRE DAVID LEWIS:

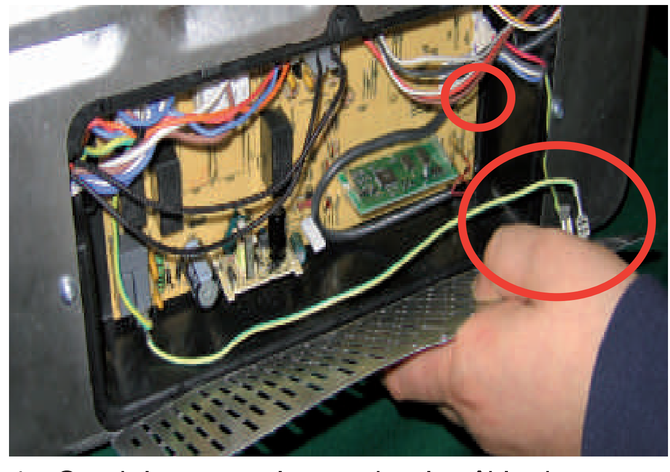
1. Désactiver l'alimentation électrique.



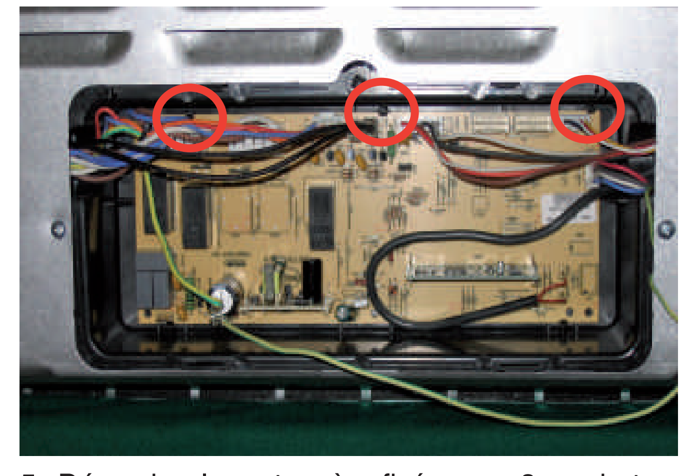
2. Dévisser la vis sur l'arrière du four.



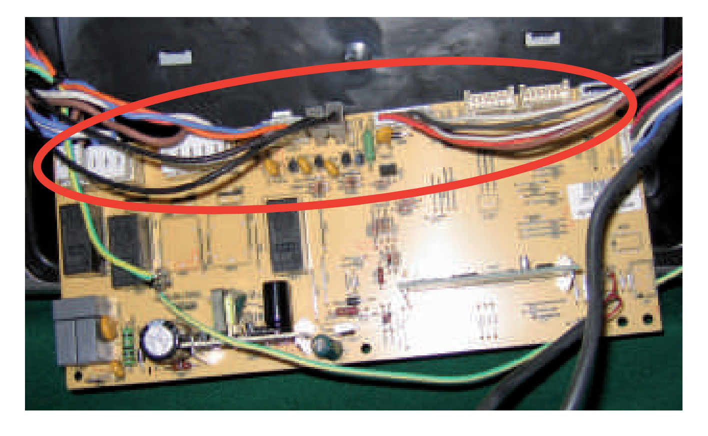
3. Faire glisser le couvercle jusqu'à faire coïncider la goulotte et le crochet du couvercle plastique.



4. Ouvrir le couvercle et retirer le câble de terre.

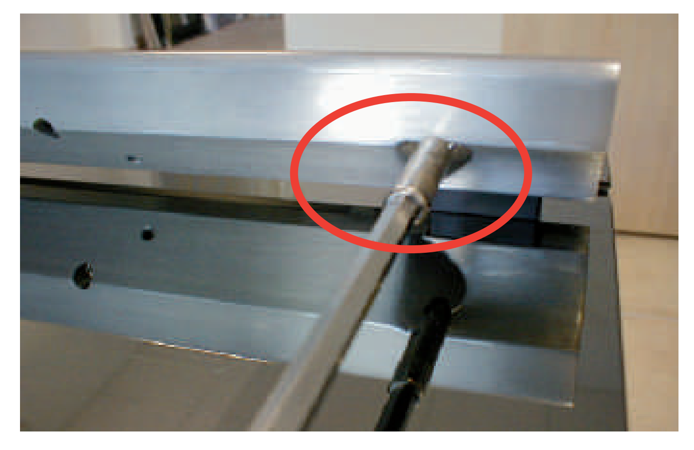


5. Décrocher la carte mère fixée avec 3 crochets.

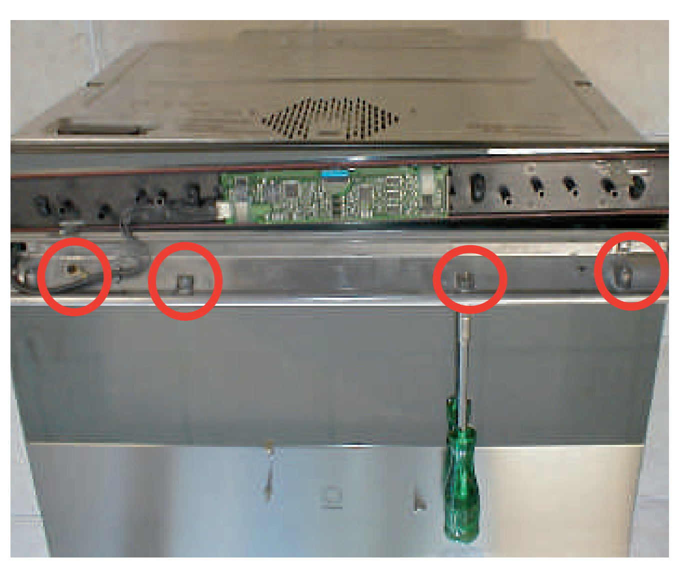


6. Débrancher les connecteurs et retirer les cartes.

DÉMONTAGE DE LA CARTE AFFICHEUR DAVID LEWIS:



1. Accès vis de fixation (sous la poignée de la porte).

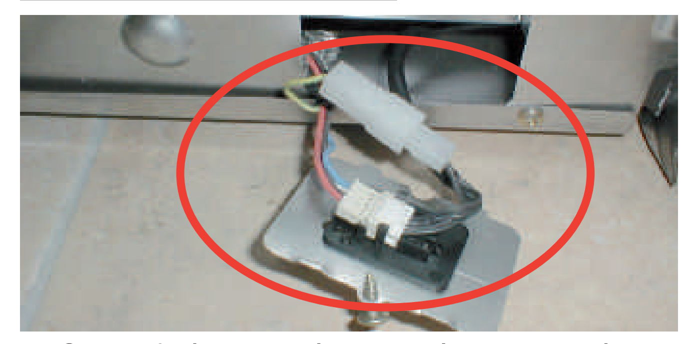


2. Dévisser les 4 vis de fixation du support de la carte visuelle.



3. Débranchez le câble plat et remplacez la carte Afficheur.

DÉMONTAGE DE LA PORTE "FULL GLASS" DAVID LEWIS:



1. Ouvrir la fenêtre en bas à gche et débrancher les câbles.



2. Faites sortir les deux connecteurs par la fente se trouvant sur le socle.



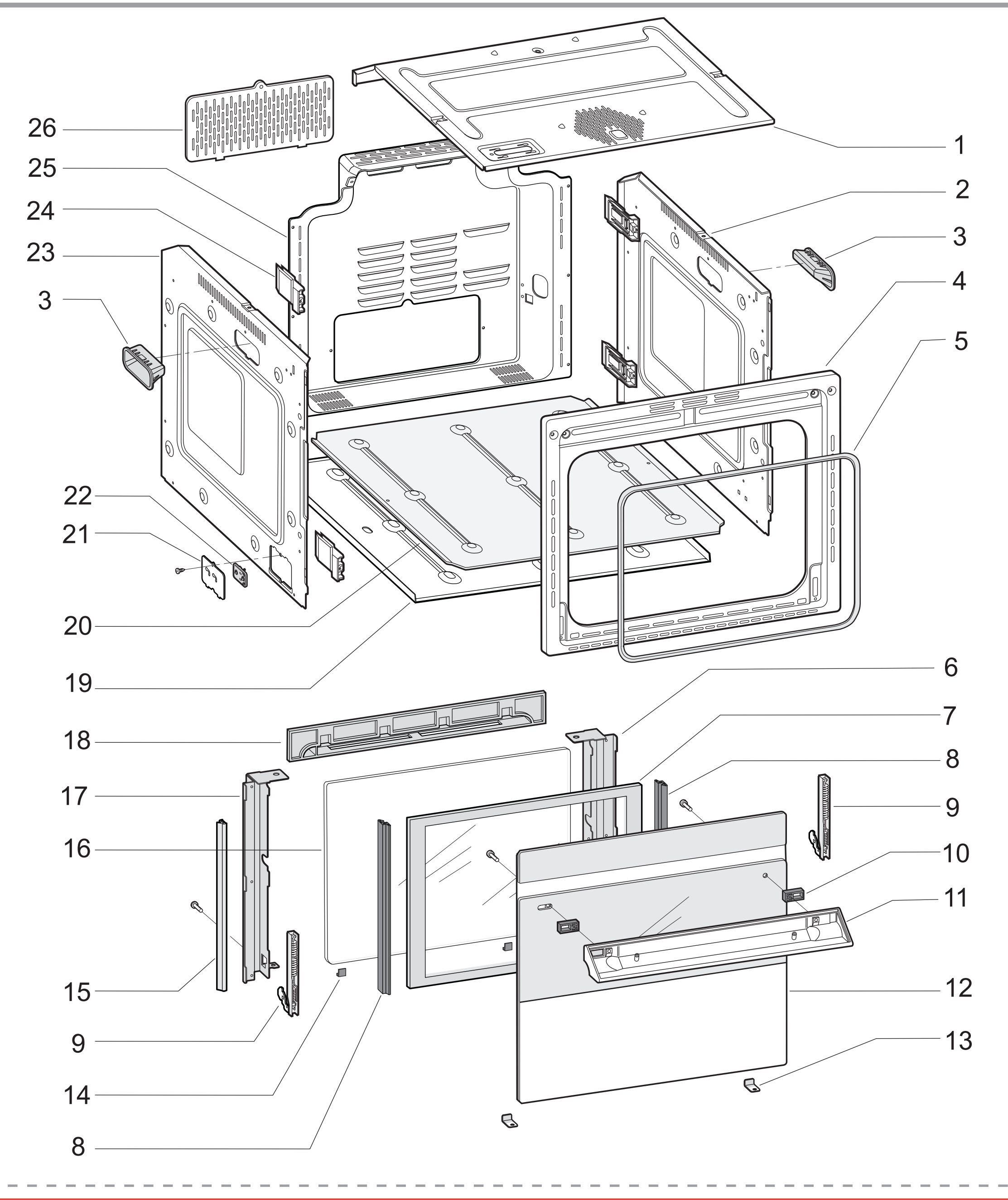
3. Bloquer la charnière et extraire la porte.



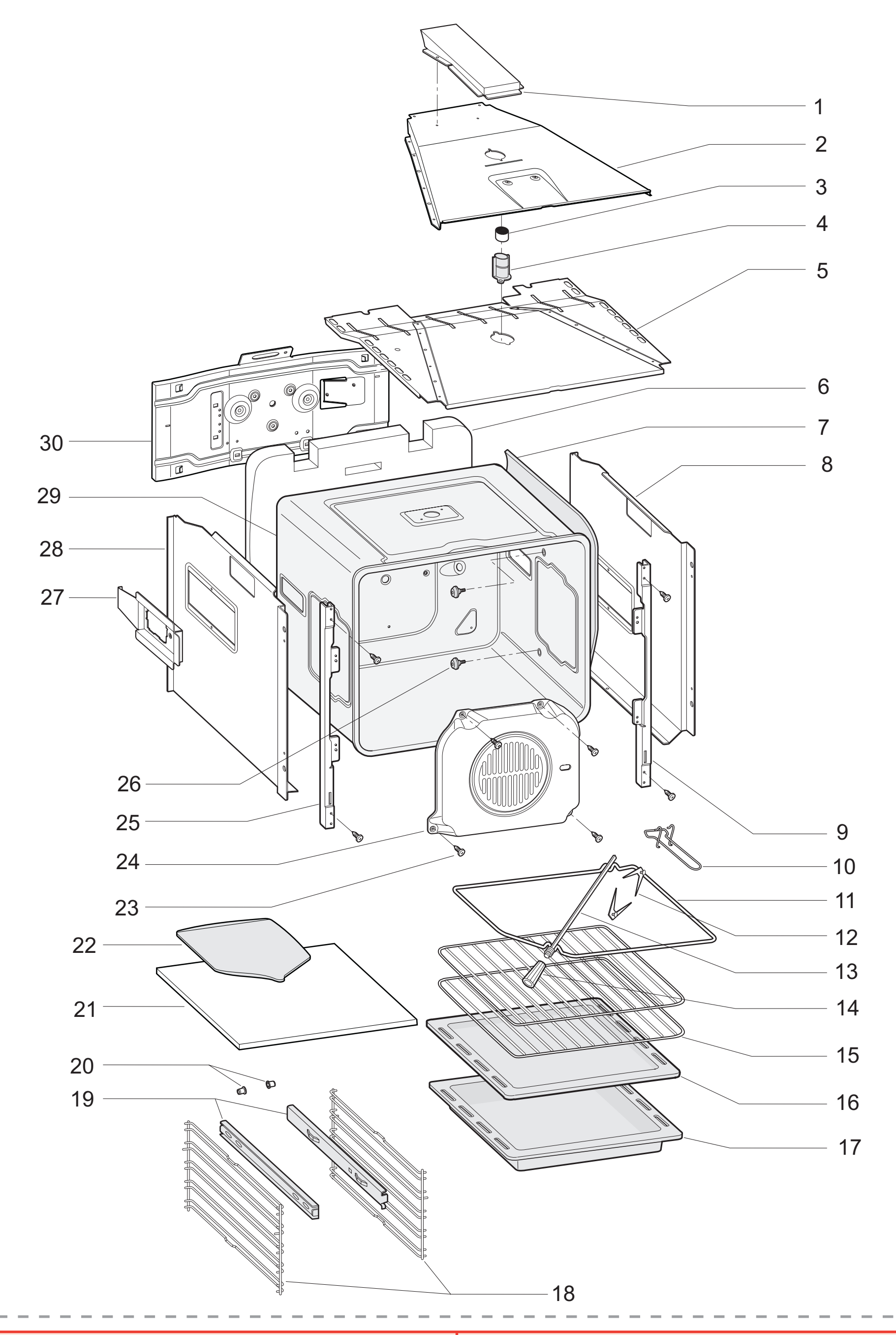
4. Retirer la porte du four

N.B.: pour remonter la porte, utiliser le premier en-castrement illustré sur la figure

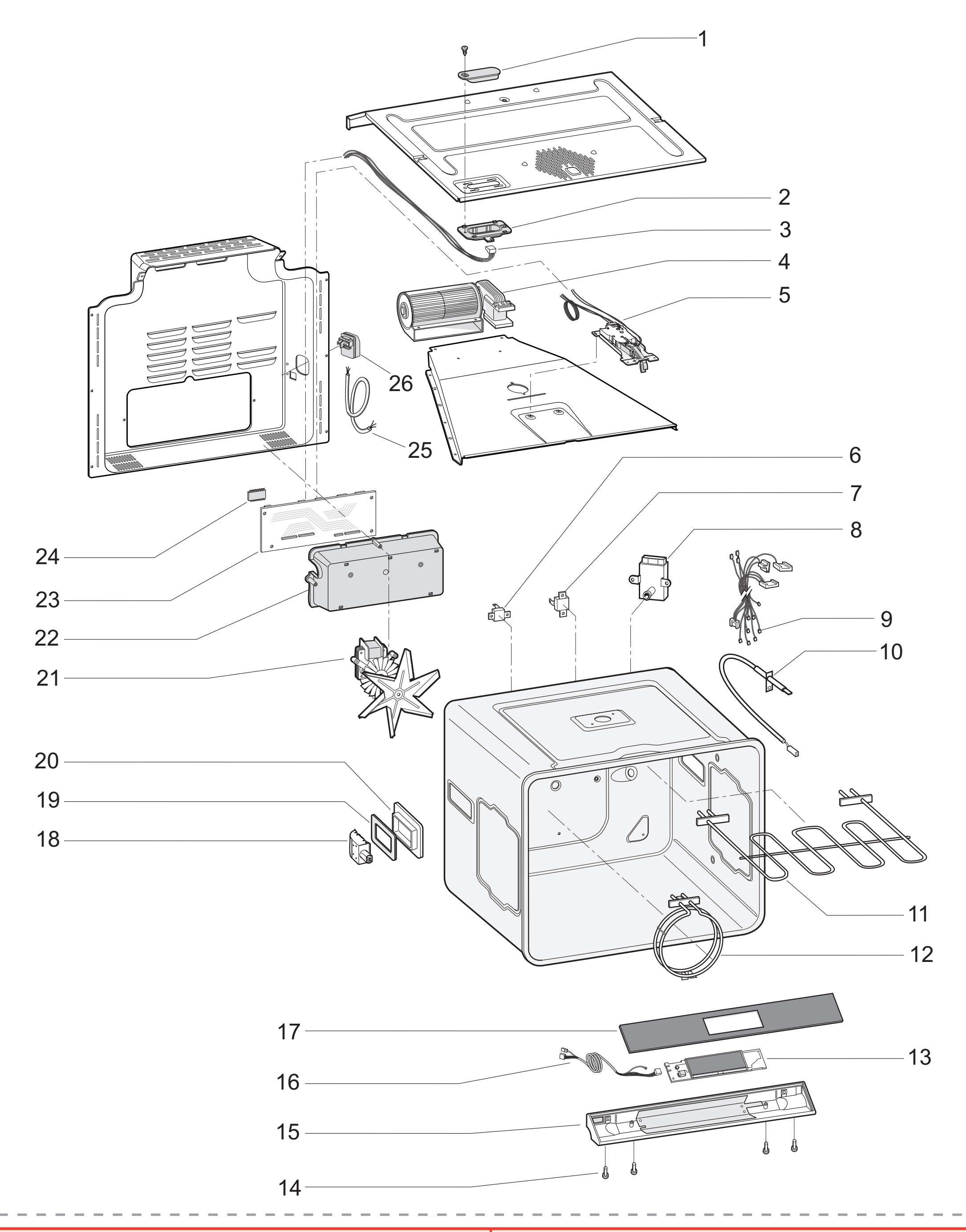
6. VUE ÉCLATÉE David Lewis 48 CM. :



Réf.	Description	Réf.	Description
1	ciel four	14	bloc de caoutchouc vitre interne
2	côté droit	15	joint latéral
3	poignée latérale	16	troisième vitre porte four
4	façade four	17	profil gauche porte du four
5	joint porte du four	18	plaque supérieure
6	profil droit vitre porte	19	fond du four
7	joint porte 3 vitres	20	déflecteur du four
8	vitre interne	21	aération latérale
9	charnière porte four	22	support connecteur
10	taquet poignée de la porte	23	côté gauche
11	structure de la poignée	24	taquet fixation four
12	vitre externe porte du four	25	face arrière du four
13	équerre vitre de la porte	26	aération arrière



Réf.	Description	Réf.	Description
1	conduit évacuation fumées	16	lèchefrite
2	partie supérieure de la canalisation	17	lèchefrite profond
3	filtre cheminée pyro	18	rails de guidage en fil
4	sortie fumées	19	ensemble rails de guidage schock metal
5	partie inférieure de la canalisation	20	entretoise de fixation
6	isolation de la face arrière	21	plaque à pizza
7	isolation du four	22	pelle à pizza
8	déflecteur latéral de droite	23	vis cloison
9	support charnière de droite	24	cloison
10	poignée lèchefrite	25	support charnière de gauche
11	support tournebroche	26	doigt rails de guidage en fil
12	lardons	27	support éclairage
13	broche	28	déflecteur latéral de gauche
14	poignée de la broche	29	enceinte cuisson
15	grille du four	30	étrier



Réf.	Description	Réf.	Description
1	bouchon clé matérielle	15	vis de fixation poignée
2	adaptateur clé HW	16	structure poignée
3	câblage clé HW	17	câblage afficheur
4	ventilateur tangentiel	18	groupe vitre touch
5	verrouillage de la porte	19	boîtier + lampe
6	thermostat	20	joint lampe
7	thermostat	21	vitre lampe
8	moteur du tournebroche	22	ventilateur four
9	câblage du four	23	support carte mère
10	fusibles	24	carte mère
11	sonde température	25	eeprom
12	résistance gril	26	cordon d'alimentation
13	résistance circulaire	27	Plaque à bornes
14	carte afficheur		

7. ANNEXES:

7.1 VALEURS SONDES PTC:

TEMPÉRATURE (°C)	RÉSISTANCE (OHM)
20,00	538,96
30,00	558,36
40,00	577,70
50,00	596,98
60,00	606,59
70,00	616,20
80,00	625,79
90,00	635,36
100,00	644,92
110,00	654,46
120,00	664,00
130,00	673,51
140,00	683,01
150,00	692,50
160,00	701,97
170,00	730,30
180,00	816,37
190,00	834,92
200,00	853,41
210,00	871,84
220,00	890,22
230,00	908,53
240,00	926,79
250,00	944,99
260,00	963,13
270,00	981,22
280,00	999,24
290,00	1017,21
300,00	1035,12

7.2. CYCLES DE CUISSON SUR FOURS PIRO' ET NON PIRO'

base CI04	Basse Température 90 °C				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	90 °C	X	Sole / Gril / Circ.	MV	GV
Cuisson	90 °C	-	Sole / Gril / Circ	MV	GV*
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 — Éclairage = ON, Tournebroche = OFF	OFF	OFF

* En service uniquement au cours de la phase ON

base CI09	Basse température 65 °C				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	65°C	X	Sole / Gril / Circ.	MV	GV
cuisson	65°C	-	Sole / Gril / Circ.	MV	GV
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 — Éclairage = ON, Tournebroche = OFF	OFF	OFF

base PaM10	Basse température 40 °C				
	Température	temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-	X	Sole / Gril / Circ.	OFF	OFF
Cuisson	40°C	-	Sole / Gril / Circ.	MV*	GV*
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 — Éclairage = ON, Tournebroche = OFF	OFF	OFF

* Le ventilateur tangentiel n'entre en fonction que lorsque la température sur la carte mère est supérieure à 40 °C.
* Le ventilateur du four (turbine) ne fonctionne que durant la phase de chauffage ; il est arrêté au cours de la phase

BASSE TEMPÉRATURE 8 CHEF

base CI04 BASSE TEMPÉRATURE

base CI09 MERINGUES BLANCHES - DÉSHUMIDIFICATION - CHAUFFE-PLATS

base PaM10 13 pt

7.2.1. CYCLES DE CUISSON SUR FOURS PIRO' ET NON PIRO'

CI09	Multiniveaux 40°-250° 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	190		Fond Gril Circ.	MV*	GV
Cuisson	200 40 - 250	-	Fond Gril Circ.	GV	GV
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

* L'allure moyenne est maintenue pendant les 12 premières minutes après le démarrage, puis le ventilateur tangentiel passe

CI13	GRATIN 40°-250° Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	200		Sole Gril Circ.	MV*	GV
Cuisson	210 40 - 250	-	Sole Gril Circ.	GV	GV
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = ON	OFF	OFF

* L'allure moyenne est maintenue pendant les 12 premières minutes après le démarrage, puis le ventilateur tangentiel passe

ViM07	GRIL TOURNEBROCHE Pyro				
	% puissance	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-		Sole Gril Circ.	OFF	OFF
Cuisson	100% 5% - 100%	-	Sole Gril Circ.	GV	OFF
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = ON	OFF	OFF

CI13 Cette fonction est utilisée pour obtenir la Classe A consommations électriques

7.2.2. CYCLES DE CUISSON SUR FOURS PIRO’ ET NON PIRO’

base ViA02	RÔTI DE VEAU AUTO Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	210 Non modif.		Sole Gril Circ.	PV	GV
Cuisson	235 Non modif.	10'	Sole Gril Circ.	PV	GV
Cuisson	160 Non modif.	50'*	Sole Gril Circ.	PV	GV
Récupération	50 Non modif.	10'	Sole Gril Circ.	PV	OFF
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		

Éclairage = ON

Tournebroche = OFF

* La durée de la phase 3 pourra varier de +/- 10 min ; la durée totale sera donc de 70 min +/- 10 min

	GÂTEAUX Automatique 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	120 Non modif.		Sole Gril Circ.	MV	GV
Cuisson	190 Non modif.	35' * 30'	Sole Gril Circ.	MV	GV
Récupération	50 Non modif.	10' ** 15'	Sole Gril Circ.	MV	OFF

Éclairage = ON

Tournebroche = OFF

* Lors du démarrage de la fonction : Si la Temp.four < 120°C -->, Durée de la cuisson 35'
Si la Temp.four > 120°C -->, Durée 30'

** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température et de la durée de cuisson.
La durée totale du cycle sera toujours de 45', y compris le préchauffage

7.2.3. CYCLES DE CUISSON SUR FOURS D.L PIRO' ET NON PIRO'

base Pai01	PAIN Automatique 2R Pyro *				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Phase 1	60 Non modif.	10'	Sole Gril Circ.	MV	GV
Phase 2	100 Non modif.	-	Sole Gril Circ.	MV	GV
Phase 3	100 Non modif.	10'	Sole Gril Circ.	MV	GV
Phase 4	220 Non modif.	15'	Sole Gril Circ.	MV	GV
Phase 5	210 Non modif.	10'	Sole Gril Circ.	MV	GV
Phase 6	-	5'	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = OFF	MV	GV

*** le four doit être équipé de deux lèchefrites : une pour le pain et l'autre pour l'eau près du gril**
La durée du cycle est de 50 min.

base Piz03	PIZZA AUTO four froid 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Phase 1	220 Non modif.	-	Sole Gril Circ.	MV	GV
Phase 2	180 Non modif.	25'*	Sole Gril Circ.	MV	GV
Phase 3	-	3'	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = OFF	MV	OFF

*** La durée de la phase 2 pourra varier de +/- 5 min ; la durée totale sera donc de 28 min +/- 5 min**

7.2.4. CYCLES DE CUISSON SUR FOURS D. L. PIRO' ET NON PIRO'

Nota: les fours d.l. se distinguent par 2 configurations: "confort" plus cycles, "standard" moins cycles.

base CI09	MULTINIVEAUX 30°-300° F48-2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	190		Sole Gril Circ.	PV*	GV
Cuisson	200 30 - 300	-	Sole Gril Circ.	MV	GV
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

* la vitesse du ventilateur tangentiel au cours du préchauffage est lente tant que le four n'a pas atteint 160 °C.
Au delà de 160 °C, le ventilateur tangentiel tourne à vitesse moyenne

ViM06	BARBECUE Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-		Sole Gril Circ.	OFF	OFF
Cuisson	300 30 - 300	-	Sole Gril Circ.	MV	OFF
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

base ViM04	TOURNEBROCHE F48-2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	230		Sole Gril Circ.	PV	GV
Cuisson	270 30 - 300	-	Sole Gril Circ.	MV	OFF
Récupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = ON	OFF	OFF

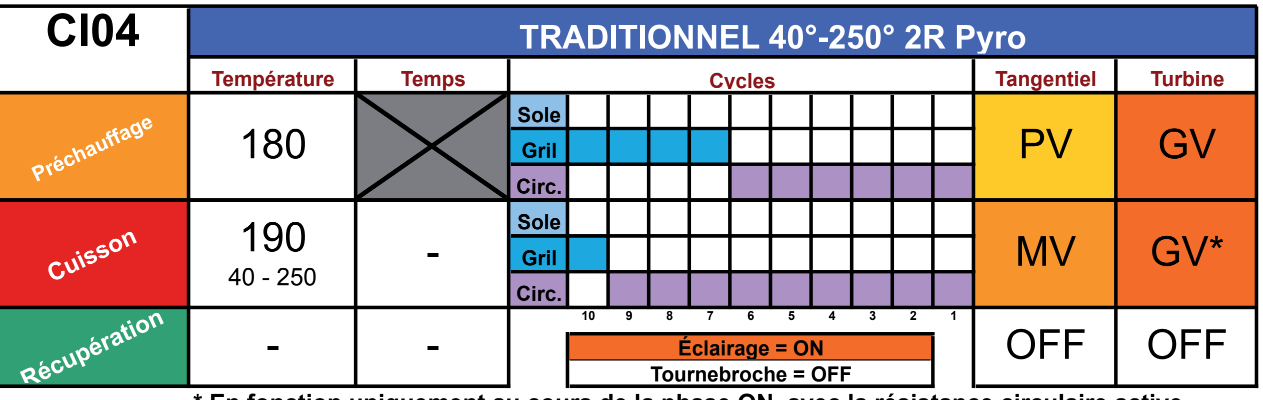
base CI13	GRATIN 40°-250° F48-2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	200		Sole Gril Circ.	MV	GV
Cuisson	210 40 - 250	-	Sole Gril Circ.	MV	GV
écupération	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

CI04	TRADITIONNEL 40°-250° 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	180		Sole Gril Circ.	PV	GV
Cuisson	190 40 - 250	-	Sole Gril Circ.	MV	GV*
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

* En fonction uniquement au cours de la phase ON, avec la résistance circulaire active

base ViM01	RÔTISSERIE F48-2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-		Sole Gril Circ.	OFF	OFF
Cuisson	210 30 - 300	-	Sole Gril Circ.	PV t<50 m MV t>50 m	GV
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

base CI13	GRATIN 40°-250° F48-2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	200		Sole Gril Circ.	MV	GV
Cuisson	210 40 - 250	-	Sole Gril Circ.	MV	GV
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

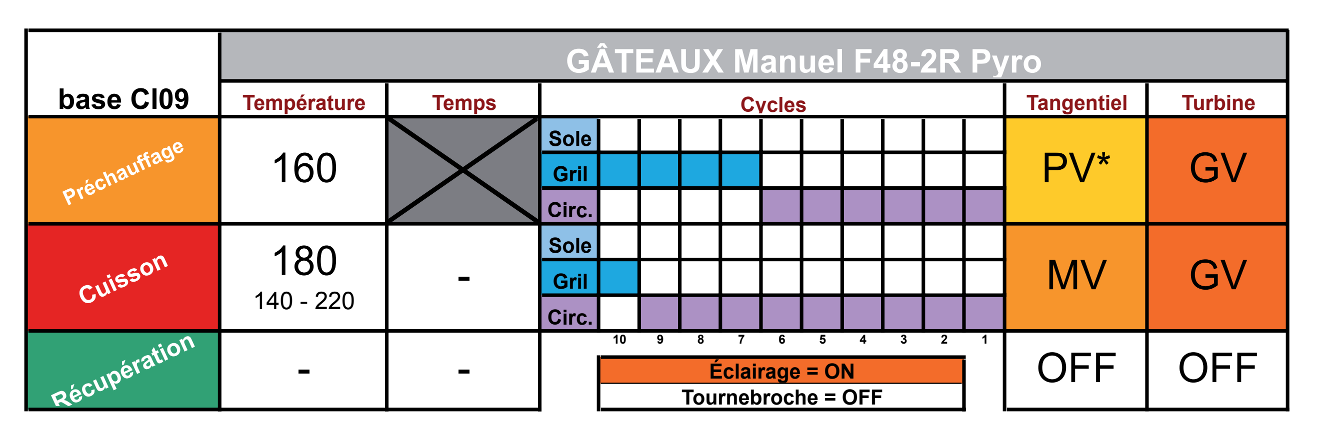


CI04	TRADITIONNEL 40°-250° 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	180		Sole Gril Circ.	PV	GV
Cuisson	190 40 - 250	-	Sole Gril Circ.	MV	GV*
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF	OFF	OFF

* En fonction uniquement au cours de la phase ON, avec la résistance circulaire active

RÔTISSERIE F48-2R Pyro

base ViM01	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-	X	Sole											OFF	OFF
			Gril												
			Circ.												
Cuisson	210 30 - 300	-	Sole											PV t<50 m MV t>50 m	GV
			Gril				■	■	■	■	■	■	■		
			Circ.	■	■	■									
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											OFF	OFF



GÂTEAUX Manuel F48-2R Pyro

base CI09	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	160	X	Sole											PV*	GV
			Gril	■	■	■	■								
			Circ.					■	■	■	■	■	■		
Cuisson	180 140 - 220	-	Sole											MV	GV
			Gril	■											
			Circ.		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											OFF	OFF

MERINGUES BLANCHES F48-2R Pyro

base CI09	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-	X	Sole											OFF	OFF
			Gril												
			Circ.												
Cuisson	70 non modif.	-	Sole											MV	GV
			Gril	■											
			Circ.		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											OFF	OFF

MERINGUES AMBRÉES F48-2R Pyro

base CI09	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-	X	Sole											OFF	OFF
			Gril												
			Circ.												
Cuisson	110 non modif.	-	Sole											MV	GV
			Gril	■											
			Circ.		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											OFF	OFF

Rec01 — DÉCONGÉLATION

Rec01	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	-		Sole											OFF	OFF
			Gril												
			Circ.												
Cuisson	-	-	Sole											MV*	GV
			Gril												
			Circ.												
Récupération	-	-	Éclairage = ON / Tournebroche = OFF											OFF	OFF

* Le ventilateur tangentiel n'entre en fonction que lorsque la température sur la carte mère est supérieure à 40 °C.

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 85°C F48-2R Pyro

	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	65 Non modif.		Sole											PV	GV
			Gril	■	■	■	■								
			Circ.					■	■	■	■	■	■		
Cuisson	85 Non modif.	-	Sole											PV	GV
			Gril	■											
			Circ.		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Récupération	-	-	Éclairage = ON / Tournebroche = OFF											OFF	OFF

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 95°C F48-2R Pyro

	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	75 Non modif.		Sole											PV	GV
			Gril	■	■	■	■								
			Circ.					■	■	■	■	■	■		
Cuisson	95 Non modif.	-	Sole											PV	GV
			Gril	■											
			Circ.		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Récupération	-	-	Éclairage = ON / Tournebroche = OFF											OFF	OFF

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 120°C F48-2R Pyro

	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	100 Non modif.		Sole											PV	GV
			Gril	■	■	■	■								
			Circ.					■	■	■	■	■	■		
Cuisson	120 Non modif.	-	Sole											PV	GV
			Gril	■											
			Circ.		■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Récupération	-	-	Éclairage = ON / Tournebroche = OFF											OFF	OFF

	PASTEURISATION F48-2R Pyro													
	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	90 Non modif.		Sole Gril Circ.											PV	GV
Cuisson	110 90-130	-	Sole Gril Circ.											PV	GV
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											OFF	OFF

	CHAUFFAGE DE PRÉPARATION F48-2R Pyro													
	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	140 Non modif.		Sole Gril Circ.											PV	GV
Cuisson	140 Non modif.	-	Sole Gril Circ.											PV	GV
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											OFF	OFF

FONCTIONS SUCCÈS

Comme pour les actuels Liv.6 Scholtes, au cours des programmes automatiques, demandez toujours la confirmation de la mise au four après la sélection du programme avec la chaîne appropriée « Confirmation de la mise au four » pour optimiser les temps de la cuisson automatique.

Important ! Écrire sur le livret : AU COURS DE L'EXÉCUTION DE PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES, NE JAMAIS OUVRIR LA PORTE DU FOUR POUR ÉVITER DE FAUSSER LES TEMPS ET LES TEMPÉRATURES D'EXÉCUTION DES CUISSONS.

base ViA01	RÔTI DE BŒUF AUTO 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	210 Non modif.		Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Cuisson 1	235 Non modif.	10'	Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Cuisson 2	160 Non modif.	35'*	Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Récupération	50 Non modif.	10'**	Sole / Gril / Circ.	PV	OFF
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

*** La durée totale du cycle de cuisson, incluant également le roussissement, sera de 55' ±20'**

(la variation de la durée de cuisson de ±20' agira toujours sur la « Cuisson 2 »)

**** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température.**

base ViA02	RÔTI DE VEAU AUTO 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	210 Non modif.		Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Cuisson 1	235 Non modif.	10'	Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Cuisson 2	160 Non modif.	50'	Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Récupération	50 Non modif.	10'*	Sole / Gril / Circ.	PV	OFF
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

*** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température.**

La durée totale du cycle de cuisson sera toujours de 70'.

base ViA03	RÔTI DE PORC AUTO 2R Pyro														
	Température	Temps	Cycles											Tangentiel	Turbine
Préchauffage	210 Non modif.		Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Cuisson 1	235 Non modif.	10'	Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Cuisson 2	160 Non modif.	70'	Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Récupération	50 Non modif.	10'*	Sole											PV	OFF
			Gril												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température.

La durée totale du cycle de cuisson sera toujours de 90'.

base ViA04	POULET RÔTI AUTO 2R Pyro														
	Température	Temps	Cycles											Tangentiel	Turbine
Préchauffage	230 Non modif.		Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Cuisson	205 Non modif.	55'	Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Récupération	50 Non modif.	10'*	Sole											PV	OFF
			Gril												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température.

La durée totale du cycle de cuisson sera toujours de 65'.

base ViA05	GIGOT D'AGNEAU 2R Pyro														
	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	210 Non modif.		Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Cuisson 1	235 Non modif.	10'	Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Cuisson 2	160 Non modif.	50'*	Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Récupération	50 Non modif.	10'**	Sole											PV	OFF
			Gril												
			Circ.												

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* La durée totale du cycle de cuisson, incluant également le roussissement, sera de 70' ±25'

(la variation de la durée de cuisson de ±25' agira toujours sur la « Cuisson 2 »)

** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température.

	TARTES AUTOMATIQUES 2R Pyro														
	Température	Temps	Cycles	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	200-210* Non modif.		Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
Cuisson	210-220* Non modif.	35'	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
Récupération	50 Non modif.	10'**	Sole											MV	OFF
			Gril												
			Circ.												

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* Lors du démarrage de la fonction : Si la Temp.four < 120°C -->Préchauffage 210°C, Cuisson 220°C
Si la Temp.four > 120°C -->Préchauffage 200°C, Cuisson 210°C

** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température.
La durée totale du cycle sera toujours de 45', y compris le préchauffage.

	BRIOCHES Automatique 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	120 Non modif.		Sole Gril Circ.	PV	GV
Cuisson	180-175* Non modif.	25'* 20'	Sole Gril Circ.	PV	GV
Récupération	50 Non modif.	15'** 20'	Sole Gril Circ.	PV	OFF
			10 9 8 7 6 5 4 3 2 1		

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* Lors du démarrage de la fonction : Si la Temp.four < 120°C -->, Cuisson 180°C, Durée de la cuisson 25'
Si la Temp.four > 120°C -->, Cuisson 175°C, Durée 20'

** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température et de la durée de cuisson.
La durée totale du cycle sera toujours de 40', y compris le préchauffage.

	GÂTEAUX Automatique 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	120 Non modif.		Sole Gril Circ.	MV	GV
Cuisson	190 Non modif.	35' * 30'	Sole Gril Circ.	MV	GV
Récupération	50 Non modif.	10' ** 15'	Sole Gril Circ.	MV	OFF

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* Lors du démarrage de la fonction : Si la Temp.four < 120°C -->, Durée de la cuisson 35'
Si la Temp.four > 120°C -->, Durée 30'

** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température et de la durée de cuisson.
La durée totale du cycle sera toujours de 45', y compris le préchauffage.

base PaA03	CAKES Automatique 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Préchauffage	120 Non modif.		Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Cuisson	180-175* Non modif.	50'	Sole / Gril / Circ.	PV	GV
Récupération	160 Non modif.	15'	Sole / Gril / Circ.	PV	OFF

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* Lors du démarrage de la fonction : Si la Temp.four < 120°C -->, Cuisson 180°C,
Si la Temp.four > 120°C -->, Cuisson 175°C,

** La durée de la phase de récupération dépend du temps employé au cours de la phase de préchauffage à mettre le four en température et de la durée de cuisson.
La durée totale du cycle sera toujours de 65', y compris le préchauffage.

base Piz03	PIZZA AUTO four froid 2R Pyro				
	Température	Temps	Cycles	Tangentiel	Turbine
Phase 1	220 Non modif.	-	Sole / Gril / Circ.	MV	GV
Phase 2	180 Non modif.	25'*	Sole / Gril / Circ.	MV	GV
Phase 3	-	3'		MV	OFF

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Éclairage = ON
Tournebroche = OFF

* La durée de la phase 2 pourra varier de +/- 5 min ; la durée totale sera donc de 28 min +/- 5 min
Cuisson sur l'étage n° 2, sur la lèchefrite

	PIZZERIA 2R *														
	Température	Temps	Cycles											Tangentiel	Turbine
Phase 1	310 Non modif.		Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Phase 2	315 Non modif.	-	Sole											PV	GV
			Gril												
			Circ.												
Phase 3	315 Non modif.	3'	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
Phase 4	315 Non modif.	-	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
Récupération	-	-	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											OFF	OFF

Phase 1 : « Préchauffage de la pierre » (doit être indiqué sur l'afficheur du four, de même que sur les actuels Liv.6)

<u>Lorsque le four atteint la température, il passe à la</u>

Phase 2 : « Confirmation mise au four » (le four maintient la température sur la pierre, le bip continue à retentir pour avertir l'utilisateur qu'il doit enfourner la pizza ; doit être indiqué sur l'afficheur du four, de même que sur les actuels Liv.6)

<u>Une fois que la mise au four a été confirmée, le four passe à la</u>

Phase 3 : « Cuisson en cours » (le four cuit la pizza ; sur le four Liv.6, elle dure 3 min ; doit être indiqué sur l'afficheur du four, de même que sur les actuels Liv.6)

<u>Une fois terminée la cuisson, le four passe à la</u>

Phase 4 : « Croustillage en cours » (le four cuit la surface de la pizza ; le bip continue à retentir pour avertir l'utilisateur qu'il doit enlever la pizza dès qu'il juge satisfaisante la cuisson superficielle, doit être indiqué sur l'afficheur)

L'utilisateur ouvre la porte du four pour enlever la pizza ; dès qu'il la referme, le four repasse à la Phase 1 et le cycle redémarre pour la cuisson d'une autre pizza.

*** Cuisson sur l'étage n° 3, sur la pierre**
Temps de préchauffage : 23 min env.
Temps de cuisson : 3 min mini, 4 min maxi
Temps de chauffage de la pierre : 4 min env.

PAIN Automatique 2R Pyro

	Température	Temps	Cycles											Tangentiel	Turbine
Phase 1	60 Non modif.	10'	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
Phase 2	100 Non modif.	-	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
Phase 3	100 Non modif.	10'	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
Fase4	220 Non modif.	15'	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
Phase 5	210 Non modif.	10'	Sole											MV	GV
			Gril												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
Phase 6	-	5'	Éclairage = ON Tournebroche = OFF											MV	GV

Cuisson sur l'étage n° 2 (1 pain à la fois) ou sur les étages n° 1 et 3 pour la lèchefrite (2 pains à la fois)
poids maximum = 1 kg par lèchefrite

IL FAUT AVOIR UNE LÈCHEFRITE SUPPLÉMENTAIRE POUR METTRE 1 dl D'EAU SUR L'ÉTAGE N° 5

La durée totale du cycle est de 50'

Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano - Italy
tel. +39 0732 66 11 - telex 560196 - fax +39 0732 66 2954 - www.indesitcompany.com